


WISH VS THE WIND SOVTH
DANIEL B FEARING
NEWPORT R I




Digitized by Google

La peche in Vol II
Scarce —

# DICTIONNAIRE UNIVERSEL D'AGRICULTURE ET DE JARDINAGE, DE FAUCONNERIE, CHASSE, PÊCHE, CUISINE ET MANÉGE,

*EN DEUX PARTIES:*

LA PREMIERE, enseignant la maniere de faire valoir toutes sortes de Terres, Prés, Vignes, Bois; de cultiver les Jardins potagers, fruitiers, à fleurs, & d'ornement; de nourrir, élever, & gouverner les Bestiaux & la Volaille; avec une explication des Plantes, Arbrisseaux, Arbustes, & Arbres qui croissent en Europe.

LA SECONDE, donnant des régles pour la Volerie, la Chasse & la Pêche, & des remedes pour les Oiseaux de Fauconnerie, les Chevaux, & les Chiens de chasse dans leurs maladies.

DEUX VOLUMES, AVEC FIGURES.

TOME PREMIER.

*Dicendum, & quæ sint duris Agrestibus arma.* VIRG.

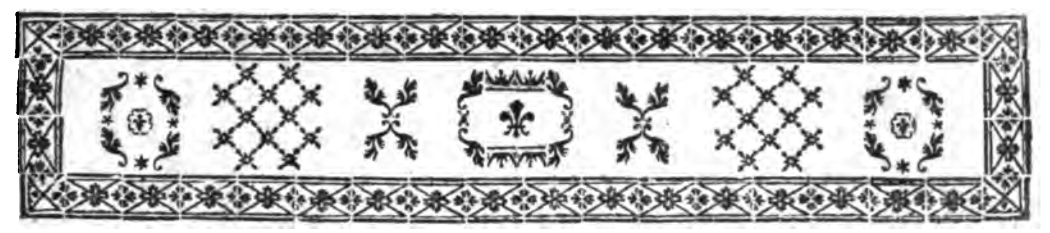


A PARIS,

Chez DAVID le jeune, à l'entrée du Quai des Augustins, du côté du Pont Saint Michel, au Saint Esprit.

M. DCC. LI.

*AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.*



# PRÉFACE.

UNE Préface à la tête d'un Livre ne doit rendre compte que de ce qu'il contient ; c'est le plus sûr moyen de prévenir le Public en sa faveur, qui quelquefois, sans avoir égard à la Rhétorique qu'un Auteur étale pour faire goûter le fruit de ses veilles & de ses recherches, décide tout autrement. Présentons donc en peu de mots le plan de notre Ouvrage, & que le Public, qui ne veut pas qu'on l'ennuie, le lise à son aise, & en juge.

*Dicendum, & quæ sint duris Agrestibus arma.*

Par ce Vers de VIRGILE, sous le titre de *Dictionnaire Universel d'Agriculture, de Jardinage, de Fauconnerie, Chasse, Pêche, Cuisine, & Manége,* nous annonçons *le bon Ménager de Campagne,* ou *le Dictionnaire Pratique* de LIGER considérablement augmenté. Ce dernier ne nous a servi qu'à jetter les fondemens de celui que nous donnons. Il est enrichi de toutes les curieuses recherches qu'on a pu faire dans tous les Ouvrages Anciens & Modernes, François & Etrangers, qui ont rapport à l'Agriculture & au Jardinage, à la Chasse & à la Pêche, &c.

Des Philosophes & des Naturalistes, des Observateurs attentifs, à qui rien n'échappe, qui font leur occupation & leur amusement d'aller étudier les merveilles de la Nature dans tous les trois Regnes ; des Amateurs de l'Agriculture & du Jardinage nous ont encore fait part de leurs lumieres, & nous n'avons rien négligé pour un Ouvrage dont le titre seul annonce l'*utile* & l'*agréable*.

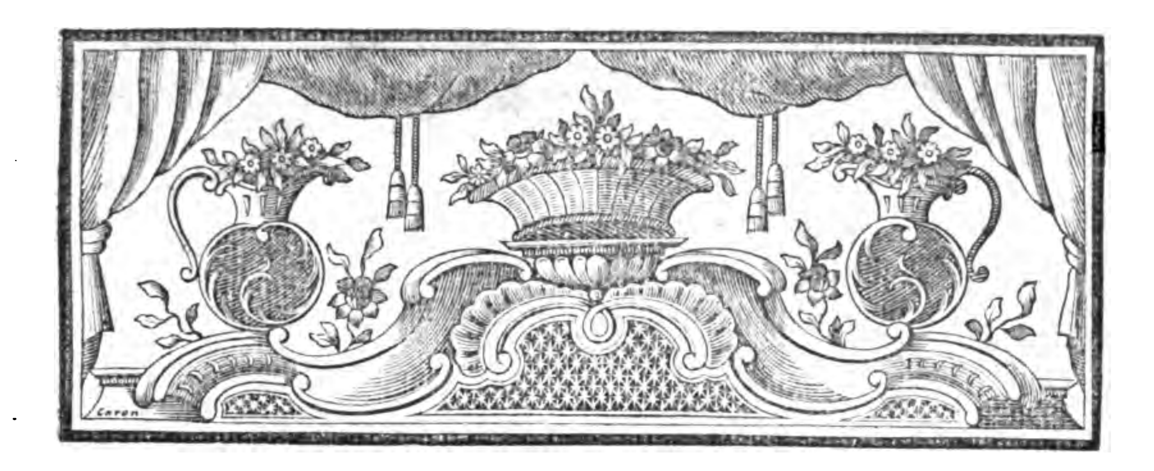
LIGER dans ſon Dictionnaire a joint l'*utile* & l'*agréable* enſemble, en mêlant avec l'Agriculture & le Jardinage la Chaſſe, la Pêche, la Fauconnerie, la Cuiſine & le Manége. Nous diviſons le nôtre en deux Parties. La premiere donne la maniere de faire valoir toutes ſortes de terres, près, vignes, bois; de cultiver les jardins potagers, fruitiers, à fleurs, & d'ornemens; de nourrir, élever, & gouverner les beſtiaux & la volaille; on y a joint une deſcription des plantes, arbriſſeaux, arbuſtes, & arbres les plus connus, avec leur culture, leur uſage, leurs propriétés, ou leurs agrémens; l'on y traite auſſi de la végétation. Voilà l'*utile*.

La ſeconde Partie, qui parle des Amuſemens de la Campagne, contient la maniere de chaſſer toutes ſortes d'oiſeaux & d'animaux à quatre pieds; donne des inſtructions ſur la volerie, des ſecrets pour la chaſſe & la pêche, l'art de faire des rets & des filets, la connoiſſance des chevaux & des chiens de chaſſe, comment il faut les élever & les inſtruire, & les remedes qui conviennent à leurs maladies. Voilà l'*agréable*.

Quant à la Cuiſine, au lieu de celle de LIGER, on y trouvera une cuiſine facile, délicate, très-ſuccinctement traitée, en faveur de ceux qui veulent à la campagne ſe donner le plaiſir de faire tout par eux-mêmes, ou de ſçavoir du moins la maniere de le faire faire aux Domeſtiques qui les ſuivent. Ainſi ce ſont deux Dictionnaires pour un. Les Amateurs de l'Agriculture & du Jardinage pourront ouvrir le premier, ſans avoir recours au ſecond; & les Partiſans de la Fauconnerie, de la Chaſſe & de la Pêche, n'auront beſoin que du ſecond, quand ils voudront s'en amuſer.

Tel eſt le plan de cet Ouvrage, dont la ſeconde Partie eſt enrichie de douze Planches, qui faciliteront au Lecteur l'intelligence de ce qui regarde la volerie, la chaſſe & la pêche.

DICTIONNAIRE



# DICTIONNAIRE UNIVERSEL D'AGRICULTURE ET DE JARDINAGE, &c.





ABAISSER, en terme de Jardinage, c'eſt couper une branche près du tronc, la ravaller. On *abaiſſe* les Poiriers, & les Abricotiers, quand ils ſont trop vieux, pour leur faire pouſſer de jeunes bois, & leur faire prendre la figure qui convient, par le moyen de la taille.

ABATIS DE BOIS. On fait les *Abatis* des bois au décours des Lunes, parce que l'on prétend que, ſi on les faiſoit avant ce tems, le bois deviendroit vermoulu. Pour faire de grands *Abatis* de bois dans les Forêts qui ſont en coupe, on ſe conforme là-deſſus aux Ordonnances du Roi.

ABATRE les bois, c'eſt les couper. On n'abat point les bois qu'au décours des Lunes; ſi on l'*abat* avant ce tems, on prétend que le bois devient vermoulu. Il y a les tems propres pour *abatre* le bois, réglé comme on vient de le dire, par les Ordonnances. *Voyez* BOIS.

ABBE'E, mot en uſage en quelques Provinces, & qui ſignifie l'ouverture, par où l'on fait couler l'eau d'un Ruiſ-

ſeau ou d'une Riviére pour faire moudre un Moulin, & que l'on ferme pour la détourner, quand il n'eſt plus néceſſaire que la rouë tourne.

ABEILLE, Inſecte volant, groſſe mouche qui a un aiguillon fort piquant, & qui fait le miel & la cire. Comme nous n'en devons parler qu'autant qu'elle eſt utile au genre humain, & que le miel & la cire qu'elle produit ſont partie des revenus de la campagne, nous renvoyons aux Naturaliſtes qui ont fait la deſcription de ce laborieux Inſecte: entre nos Modernes, au *Spectacle de la Nature*, *aux Mémoires de M.* DE REAUMUR, *& à la République des Abeilles*, *de M.* SIMON. Cet Inſecte, avec le Ver à ſoie, eſt né pour l'utilité de l'homme, & connu dans toutes les parties du monde, excepté peut-être dans l'Afrique, ou du moins il y en a peu à cauſe de la trop grande ardeur du Soleil, qui brûle & deſſéche les fleurs, dont les *Abeilles* compoſent leur miel. PLINE le Naturaliſte en dit des merveilles. Le Philoſophe Ariſtomache employa 60. ans à contempler & à examiner leur économie.

Selon SWAMMERDAM il y a ſix ſortes d'*Abeilles*; les unes ont des cornes fort longues, les autres le corps fort velu. Nous appellons *Abeilles ſauvages* celles que l'on trouve dans les bois & dans les jardins, & *Abeilles ſolitaires* celles qui, dit MOUFFET, font leur nid de gravier, de ſable, & d'argille. L'Abyſſinie produit des *Abeilles* noires, & ſans aiguillon, plus petites que les autres qui ont leurs Ruches cachées en terre, & dont le miel & la cire ſont d'une blancheur extraordinaire. Les *Abeilles* des Antilles & de l'Amérique méridionale ſont plus petites que celles de l'Europe; les unes ſont griſes, les autres brunes ou bleuës: celles d'Ethiopie, plus petites que les nôtres, font leur miel en terre, & quoique noires, compoſent un miel fort blanc. Les *Abeilles* ne font que bourdonner, c'eſt ce que les Grecs appellent βομβεῖν, & les Latins *bombilare*. Elles fuient les odeurs puantes & les lieux infectés; elles deviennent la proie des Hirondelles; leur nourriture ſont des ſucs doux qu'elles tirent des plantes, des fruits & des fleurs; elles n'ont point de queuë, c'eſt ce qui fait qu'elles ne volent pas en droiture. La faim, comme l'excès de nourriture, les fait mourir, ainſi que la ſécchereſſe, l'humidité, le froid, & les chaleurs extraordinaires. M. SIMON, p. 13. de ſa République des *Abeilles*, leur donne un Roi & une Reine: c'eſt celle-ci, dit-il, qui eſt ſeule capable de pondre les œufs deſtinés à perpétuer la Race Royale, dont chaque Ruche, ſelon lui, eſt honorée: c'eſt ce Roi & cette Reine qui préſident au travail, & qui maintiennent la concorde & l'union entre les *Abeilles*. Ils ſont de la groſſeur & de la figure des Guêpes, mais de couleur d'un brun clair ſurdoré, velouté, ſans grande différence de celle des *Abeilles*. Voyez *Mouches à miel*, où nous parlons de leur nourriture, de leurs Ruches, & de la maniere de les gouverner pendant l'hyver.

ABOUGRI, ou RABOUGRI, terme dont on ſe ſert dans les Forêts, pour ſignifier des bois de mauvaiſe venuë, dont le tronc eſt court, raboteux, plein de nœuds, & qui ne pouſſe guéres de branches. Le bois *rabougri* n'eſt point propre pour les ouvrages.

ABOUTIR, ſe dit en terme de Jardinage, pour ſignifier que les Arbres ſont boutonnés; ainſi les Jardiniers diſent, les Arbres ſont bien *aboutis* cette année, pour dire ſont bien *boutonnés*. LIGER.

ABREUVER. En Agriculture on dit les Prés ont beſoin qu'on les *abreuve* quand les chaleurs ſont trop grandes; cela ſe fait par le moyen de quelque Batardeau qu'on fait dans un Ruiſſeau pour arrêter l'eau, & la faire gonfler à l'endroit d'une rigole ou ſaignée qu'on y a fait pour la conduire dans les Prés. Ce

Batardeau se fait avec des perches mises de travers, & d'autres qu'on fiche en terre le long des premieres, & à l'opposite de l'eau, après quoi on jette des gazons contre ces perches, depuis le fond de l'eau jusqu'à la superficie, à l'épaisseur d'un pied seulement. Il faut entasser ces gazons l'un sur l'autre, de maniere que l'eau ne passe point à travers. On ne sçauroit dire combien cette façon d'*abreuver* les Prés à propos les rend fertiles en herbes.

ABREUVOIR, lieu où on abreuve les Bestiaux. Il se dit plus précisément d'un glacis, le plus souvent pavé de grais, & bordé de pierres, qui conduit à un Bassin, ou à une Riviere pour abreuver les Chevaux.

ABRI, lieu à couvert du Soleil, du vent & du froid, où l'air est moins agité. On dit ces Espaliers sont à l'*abri* du mauvais vent.

ABRICOT, fruit nommé en Latin *malum Armeniacum*, parce qu'on prétend que les premiers *Abricots* nous sont venus d'Arménie, Région d'Asie. C'est un fruit participant de la Pêche & de la Prune, doux & agréable au goût, un peu rouge & jaune en mûrissant; pour cela on l'a appellé à Rome *Chrysomèle*, comme qui diroit *Pomme d'or*; il mûrit sur la fin de Juin avant les autres fruits, & c'est pour cela que les Médecins l'appellent fruit précoce ou hâtif.

Il y a trois sortes d'*Abricots*. Les *Abricots* ordinaires, qui ne mûrissent qu'à la mi-Juillet; les *Abricots* hâtifs; qui se mangent dès le commencement du même mois, & celui qu'on nomme le petit *Abricot*, qui vient à la mi-Juillet. Il y a une autre espéce d'*Abricot*, tout blanc dehors & dedans, qui s'ouvre net, & est de bon goût. Il y en a un autre, jaune, & plus rouge que les autres, dont le noyau tient à la chair; le goût en est exquis, musqué & extraordinaire; son amande est douce comme celle de l'Amandier.

*L'Abricot* hâtif, musqué, autrement l'*Abricot* précoce, est petit, rond, prend beaucoup de rouge, a les feüilles larges, dentelées, & d'un beau verd: il est estimé pour sa primeur.

*L'Abricot* Angoumois est d'une moyenne grosseur, plus long que rond: il est plus coloré que les *Abricots* ordinaires; sa chair est plus rouge, fondante & vineuse; son bois & ses feüilles sont particuliers; il a l'amande douce comme une Aveline; il n'est pas commun.

*L'Abricot* blanc ressemble en tout au précoce, ne prend pas de rouge, sa chair est délicate & blanche, & a le goût de Pêche.

Le gros *Abricot* ordinaire est assez connu, sans le décrire, c'est le meilleur de tous. Sa beauté & sa grosseur dépendent du bon fond & du sujet sur lequel on le greffe.

Il y a plusieurs autres sortes d'*Abricots* qui font presque autant de variétés qu'on seme de noyaux.

On dit que les *Abricots* en Perse sont un poison, & même qu'ils sont si dangereux en Piémont, qu'un seul a quelquefois donné la fiévre; cependant la FRAMBOISIERE soutient qu'ils valent mieux que les Pêches, car ils ne se corrompent, ni ne s'aigrissent dans le ventricule ou l'estomac, & d'habiles gens prétendent que les *Abricots* ne sont pas plus pernicieux en Piémont qu'en France, & qu'ils ne sont fiévreux que quand ils sont verds, de même que la plûpart des autres fruits.

Les *Abricots* qui viennent en grands Arbres sont tannelés de petites marques rouges, réjoüissent la vuë, & éveillent l'appétit par un goût bien plus relevé, que ceux qui viennent en Espalier; mais en revanche les Espaliers augmentent la grosseur des *Abricots*, leur donnent un vermillon admirable, & font qu'on en a plus sûrement. Les uns & les autres sont bons pour les confitures; les meilleurs sont un peu sucrés, mais d'ordinai-

re pâteux. C'eſt la meilleure de toutes les compôtes, & choſe étonnante, le feu & le ſucre réveillent dans l'*Abricot* qui cuit un certain parfum, dont on ne s'étoit point apperçu dans le crû. Quand il noue une trop grande quantité d'*Abricots*, (ce qui arrive ſouvent) on en épluche une bonne partie, avec cette conſolation qu'ils ne ſont pas perdus, comme le ſont les autres eſpéces de fruits, qu'on eſt obligé de détacher petits & verds de leurs arbres trop chargés. On en fait des compôtes vertes, & des confitures ſéches.

Les *Abricots* verds ſont les premiers fruits qui ſe confiſent; on les prend tendres avant que le bois du noyau commence à durcir. On dit, une marmelade d'*Abricots*, & des *Abricots* en marmelade; une compôte d'*Abricots*, & des *Abricots* en compôte. L'*Abricot* a beaucoup de propriétés; on prétend que ce fruit eſt cordial, & bon pour la poitrine, qu'il humecte, & qu'il fait cracher. Il excite l'appetit, à cauſe de ce ſel acide, qui picote légérement les parois de l'eſtomac. Cependant il faut ſe défier de cet aliment, comme contenant un ſuc viſqueux & épaix, qui cauſe quelquefois dans les premiéres voies des vents & des crudités. L'huile qu'on tire du noyau d'*Abricot* eſt ſpécifique pour les tintemens d'oreille. Il y a auſſi la pâte d'*Abricot* qui ſe fait en Auvergne; il s'en fait un grand débit à Tours.

ABRICOTE'E. eſt une Prune blanche d'un côté, & un peu de rouge de l'autre; elle eſt plus longue que ronde, d'une bonne groſſeur; elle quitte le noyau; elle eſt très eſtimée. Il y a une Prune, qu'on nomme la Prune d'*Abricot*, qui a la chair comme l'*Abricot*, elle eſt plus ſéche que l'*Abricotée*.

ABRICOTIER. Cet Arbre, qui porte des *Abricots*, eſt d'une moyenne grandeur: ſes feüilles ſont larges, dentelées, d'un beau verd, poſées le long des branches, alternativement ſemblables à celles du Tilleul, mais plus arrondies; il jette des fleurs blanches, comme le Ceriſier, d'où ſort le fruit en forme de Pêche. Ces fleurs ſont compoſées de cinq piſtils, diſpoſés en roſes dans les échancrures du calice, qui eſt un godet découpé en cinq parties. Le piſtil devient un fruit charnu, preſque ſphérique, d'un côté ſillonné de ſa baſe à ſa pointe, & qui renferme dans ſa chair un noyau oſſeux, un peu applati, & ne contenant qu'une amande, douce en quelques eſpéces, amére en d'autres: les eſpéces d'*Abricotiers* ſe diſtinguent par la varieté de leurs fruits.

En *Abricotiers*, ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet ſoit beau, valent mieux que ceux qui en ont deux, ou davantage. On met des *Abricotiers* en toutes ſortes d'expoſitions, parce que les vents du Printems ne donnent pas toujours ſur les quatre murailles. Celle qui n'en eſt pas affligée peut au moins récompenſer de ceux qui ont perdu leur fleur par les gelées blanches; ainſi on a quelquefois des *Abricots* au Nord, ſans en avoir au Sud, ni à l'Eſt, ni à l'Oüeſt. Quelquefois le côté heureux ſe trouve ſeulement au Sud, quelquefois ſeulement à l'Eſt, ou ſeulement à l'Oüeſt, c'eſt pourquoi, autant qu'on le peut, il faut en mettre à toutes les expoſitions, pour tâcher d'avoir des *Abricots*.

Pour multiplier l'eſpéce de l'*Abricotier*, on le greffe en écuſſon. *Voyez* ECUSSON. Il y a des *Abricotiers* à plein vent, le fruit en eſt admirable quand il eſt de tous côtés frappé du Soleil, & planté dans quelque verger. On a des *Abricotiers à mi-tige*, ceux-là, ainſi que les précédens, ſe plantent fort bien le long d'un mur, & c'eſt même la place qui leur convient. On trouve auſſi des *Abricotiers* nains pour mettre en Eſpalier, mais l'*Abricotier* ne ſe met jamais en buiſſon, cette figure ne lui convient point du tout. Le tems propre pour tail-

ler les *Abricotiers* est environ vers le 15. de Mars ; ils se taillent comme les Pêchers. *Voyez* TAILLE & PECHERS. Les *Abricotiers* se greffent sur les Amandiers & Pruniers, & toujours en écusson, à œil dormant. *Voyez* GREFFE. Outre l'*Abricotier* dont on vient de parler, il y a l'*Abricotier* à feüilles panachées.

ABRIER, vieux mot, qui signifioit protéger. Les Jardiniers s'en servent pour dire mettre une couche, une fleur, &c. à l'abri du vent.

ABRITE', terme de Jardinage, qui est à l'abri. On dit, les fruits gélent souvent parce qu'ils ne sont pas bien *abrités*.

ABROTONE, ou AURONE, Herbe ou Plante fibreuse, & odoriférante, qui ne peut supporter le froid, & vient mieux dans une terre maigre & séche: il y en a de deux sortes, mâle & femelle: la femelle est toujours verdoyante; elle étoit chez les Anciens d'un grand usage dans la Médecine. *Voyez* AURONE.

ABROUTIS, *Bois abroutis*, *tabougris*, ou *rabougris*, ce sont des bois mal faits, parce que, dit-on, les brouts ou bourgeons ont été mangés ou broutés par les Bestiaux.

ABSORBER, se dit en Jardinage des branches gourmandes, qui naissent sur les Arbres fruitiers, & ôtent aux autres branches la plus grande partie de la nourriture dont elles ont besoin. Il faut être soigneux de retrancher les branches gourmandes, crainte qu'elles n'*absorbent* la substance nécessaire pour nourrir le reste du corps de l'Arbre, disent LIGER & LA QUINTINIE.

ABSYNTHE, Plante vivace & aromatique. Le nom vient du mot Grec Αψίνθιος, qui signifie désagréable.

Les anciens Botanistes ne faisoient mention que des quatre especes d'*Absynthe* ; de la *Vulgaire* ou *Romaine*, de la *Menuë* ou *Pontique*, de la *Marine*, & de la *Santonique* ; mais les Modernes en distinguent de plus de trente especes.

Ordinairement on ne fait usage que de deux especes, qui sont la grande & petite *Absynthe*. La grande, qu'on nomme aussi la *Romaine*, a ses racines un peu épaisses, ligneuses, fibreuses, d'une saveur aromatique, sans amertume, & agréable. Ses tiges sont hautes de trois ou quatre pieds, blanches & garnies de feüilles, semblables à celles de l'Armoise, branchuës des deux côtés. Ses fleurs naissent aux sommités des Rameaux, sur des pédicules courts, qui sortent des aisselles de quelques feüilles, & qui sont pendans : chaque fleur est un bouton composé de plusieurs fleurons dorés, & renfermé dans un calice écailleux, & portés chacun sur un embryon, qui se change ensuite en une graine nuë. Cette *Absynthe* est le plus en usage dans la Médecine.

La petite, nommée autrement *Pontique*, forme quantité de petites racines, entremêlées de beaucoup de fibres, & d'une saveur aromatique. Ses tiges sont basses, cylindriques, lisses, verdâtres, d'un verd rougeâtre, & garnies de beaucoup de petits rameaux. Ses feüilles sont découpées, courtes, couvertes d'un duvet blanchâtre; les fleurs semblables à celles de la grande espéce, mais plus petites & oblongues. Il y a encore l'*Absynthe* marine, qu'on distingue par ses feuilles épaisses, moins découpées, & par son goût salin.

*L'Absynthe* ne se multiplie que de graine, qui est assez bizarre dans sa figure; elle est un peu courbée par l'endroit le plus menu, & un peu ouverte par l'autre bout, qui est plus gros & plus rond, & sur lequel il y a une petite tache noire ; sa couleur est jaune par le gros bout, & son extrémité pointuë tire un peu sur le noir. On se sert très-rarement de cette graine, très légére, & par conséquent très - difficile à vaner.

BRADLEY dit que l'*Absynthe* croît

dans toutes ſortes de terreins, & qu'elle eſt ſujette à courir ; il ajoute, que lorſque les cochons mangent de ſa graine, ſi elle eſt mûre, cette graine ayant paſſé par leur corps, germe & leve fort vîte. Lorſque l'on a beſoin d'*Abſynthe* on ſe ſert plutôt de ſes boutures & marcotes, qui ſont un peu enracinées. Les pieds d'*Abſynthe* ſe plantent au cordeau, & ſe mettent à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant dans terre. Il eſt bon de les tondre tous les ans au Printems, & de les renouveller de deux ans en deux ans, pour en ôter les pieds ; la graine s'en recueille au mois d'Août. L'*Abſynthe* ordinaire, la petite *Abſynthe*, & l'*Abſynthe* maritime, ſont des Plantes ſtomachiques ; il y a peu de Plante d'un uſage plus familier, & dont les propriétés ſoient plûs connuës. Outre les préparations qu'on en fait, on l'emploie telle qu'elle eſt, & elle eſt propre à réveiller l'appétit, à fortifier l'eſtomac : elle corrige les aigreurs, détruit les matieres vermineuſes, emporte les obſtructions, guérit les coliques & la jauniſſe, débouche la rate & le foie, arrête les diarrhées, pouſſe les mois & les urines, guérit même de l'hydropiſie, &c. enfin ſon extrait eſt un excellent fébrifuge, mêlé avec le Kinkina, & tout le monde ſçait la propriété du vin blanc où on a mis des feuilles d'*Abſynthe* à infuſer.

ABUTILON, mauve des Indes, fauſſe Guimauve ; c'eſt une Plante émolliente ; elle reſſemble entiérement à la Guimauve ordinaire, tant par la fleur que par les feuilles.

Il y a un autre *Abutilon* qui croît dans les Jardins, & fleurit au mois de Juillet. On ſe ſert de ſes ſemences & de ſes feuilles ; les feuilles appliquées à l'extérieur nettoyent les ulcéres ; les ſemences provoquent les urines, & chaſſent le gravier ; cette Plante eſt diurétique & vulnéraire.

ACACALIS, Plante dont le Peuple de Conſtantinople ſe ſert pour les maladies des yeux ; elle porte une fleur papillionacée, & un fruit couvert d'une coſſe.

ACACIA, Arbre qui s'éleve fort haut, & qui ſe partage en pluſieurs rameaux, chargés de feuilles oblongues, rangées par paires, ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Cet Arbre a la fleur à une ſeule feuille à entonnoir, remplie de beaucoup d'étamines, & ramaſſée en une petite tête. Le premier *Acacia* qui a paru en France nous eſt venu de l'Amérique ; c'eſt M. Robert qui l'a apporté au Jardin Royal. Cet Arbre, quoique venu de fort loin, s'eſt fort bien accoutumé dans les climats les plus tempérés, de maniere même qu'il eſt à préſent fort commun.

On a vû autrefois, & ſur-tout dans la nouveauté, dit Liger, qu'on élevoit beaucoup d'*Acacias*, mais aujourd'hui on s'en eſt pour ainſi dire dégoûté. On en plantoit des allées, & on en formoit des berceaux ; il croît fort vîte, & produit dans le tems des fleurs dont l'odeur eſt fort agréable : mais comme il eſt fort ſujet à ſe verſer, qu'il a l'écorce raboteuſe, & le feuillage très-petit, on ne s'en eſt plus ſoucié dans les Jardins d'ornemens ; & ſi l'on en voit encore en quelques endroits, c'eſt qu'on les y a bien voulu laiſſer. On étête cet Arbre de tems en tems, mais cette opération le rend difforme. On ne peut ſouffrir l'*Acacia*, tout au plus, que dans quelque cour, où il exhale une odeur fort agréable. Voilà comme parloit Liger de l'*Acacia* il y a trente ans.

L'*Acacia* vient de ſemence, il ſe cultive de même que le maronier d'Inde. On peut mettre ſi l'on veut quelques *Acacïas* dans de grandes cours, pour reſpirer l'agréable odeur dont leurs fleurs rempliſſent l'air dans la nouvelle ſaiſon. La graine de cet Arbre eſt un peu ronde.

On donne le nom d'*Acacia* à divers Arbres, quoique différens entr'eux. Il y

a un *Acacia* qu'on appelle auſſi *Caſſie*; ou ſelon M. d'HERBELOT *Gagie*, en Latin *Spina Ægyptiaca*, qui croît en Egypte, & qui eſt un grand Arbre épineux, dont la fleur eſt jaune en quelques-uns, & blanche en d'autres; ſon fruit, qui eſt contenu dans des gouſſes, eſt ſemblable au Sapin. Cet Arbre nous fournit la Gomme-Arabique, & un ſuc qu'on appelle le vrai *Acacia*. Les Arabes appellent cet *Acacia* d'Egypte, *om Gailan*, la mere des Satyres ou des Démons des Forêts. D'HERBELOT.

Il y a une ſorte d'Herbe qui croît à Malabar & à Cranganor, qu'on appelle auſſi *Acacia*. En Méſopotamie, près du Tigre, & dans les Déſerts d'Arabie, près de l'Euphrate, on donne ce même nom à d'autres Arbres, qui ſont cependant différens. Il y a encore un *Acacia* du Bréſil, & un de Virginie. M. BOERHAAVE parle d'un grand *Acacia* à gouſſe liſſe, en Latin *Pſeudo Acacia ſiliquis glabris*. L'*Acacia*, en Latin *Acacia vera*, eſt chez les Botaniſtes une Plante vulnéraire & aſtringente.

ACACIE d'Egypte. *Voyez* AZEDARAC.

ACAJOU. Il y a pluſieurs Arbres de ce nom dans l'Amérique. Le premier eſt de la grandeur de nos Pommiers, branchu & chargé de beaucoup de feüilles: il porte un fruit; ce fruit a la figure d'une Poire, & eſt gros comme un œuf; il a une âcreté qui diminuë à meſure qu'il mûrit. De ce fruit pend une ſemence ou amande bonne à manger, revêtuë de deux écorces, dont la premiere eſt de gris de ſouris, & l'autre brune, entre leſquelles eſt contenuë une liqueur huileuſe, très-cauſtique, & dont on ſe ſert en Amérique pour emporter les Dartres, & faire tomber les corps des pieds. Voyez la deſcription qu'en fait THEVET, & autres Voyageurs.

Le ſecond, dont LONVILLERS DE POINCY parle dans ſon Hiſtoire des Antilles, porte une pomme longuette, dont le ſuc doux & aigre eſt bon pour la poitrine, étant tempéré avec un peu de ſucre. Les Indiens ſont un breuvage excellent de ce fruit, qui a la vertu d'enyvrer auſſi promptement que le meilleur vin de France.

Les autres *Acajous* ſont des Arbres propres à bâtir; on en fait cas à cauſe de leur hauteur. Les Armoires, qui en ſont faites, donnent une bonne odeur aux habits, & les préſervent des petits inſectes qui s'engendrent ou qui ſe gliſſent dans les coffres. Ces propriétés ont fait croire à quelques uns que c'étoit une eſpéce de cédre.

ACANTE, ou ACHANTE. Les Modernes, d'après les Anciens, reconnoiſſent deux ſortes d'*Acantes*, l'une eſt ſans épines, & l'autre en eſt armée; celle qu'on nomme ordinairement *Acante* molle a ſes racines rougeâtres, longues, aſſez tendres & viſqueuſes. Ses feuilles ſont grandes, larges, liſſes, découpées aſſez profondément en pluſieurs ſegmens qui ſont encore recoupés en de plus petits lobes, charnuës, d'un verd obſcur, & luiſant en deſſus, & plus pâle en deſſous. Entre ces feuilles s'éléve une tige haute de trois à quatre pieds, de la groſſeur du doigt, garnie vers ſa partie moyenne de quelques petites feuilles, au-deſſus deſquelles ſe forme un bel épi de fleurs, mais très-piquant. Chaque fleur eſt d'une ſeule piéce aplatie, & découpée par le haut en trois, rétrécie & terminée par le bas en un tuyau court, & en forme d'anneau. Quatre étamines, chargées de leurs ſommets, tiennent lieu de la lévre ſupérieure de la fleur: le calice eſt formé par quelques feuilles, dont la ſupérieure eſt voutée, & ſemble ſuppléer au défaut de la lévre ſupérieure de la fleur, ſoit par ſa ſituation, ſoit par une teinte de pourpre, dont elle eſt colorée, & que les autres n'ont point. Le piſtil, qui s'éleve le long du calice & de la fleur, devient un fruit de la figure d'un gland,

& partagé en deux cellules, qui contiennent chacune quelques ſemences aplaties & jaunâtres.

*L'Acante épineuſe* ſe diſtingue de la molle par ſes feüilles plus finement découpées, & dont chaque ſegment ſe termine par un piquant aſſez roide, & fort aigu. Le verd eſt auſſi plus obſcur; ces deux eſpéces ne changent point par la culture, & l'une ne dégénere jamais dans l'autre; ainſi elles ſont très-diſtinctes & très-conſtantes.

On appelle l'*Acante*, *Brancos Urſina*, Branche ou Branque Urſine, à cauſe de la prétendue reſſemblance de ſes feüilles avec la patte d'un Ours, & *Branca Hirſina* à cauſe que ces mêmes feuilles ſe contournent en quelque façon comme les cornes d'un Bouc; mais ces dénominations ſont aſſez mal fondées. Le rapport qu'ont les feuilles de certaines Plantes à celles de l'*Acante*, ont auſſi donné lieu à quelques Botaniſtes d'attribuer le nom d'*Acanthium* à pluſieurs chardons ou plantes épineuſes, & celui de *Branca Urſina Germanica* à la Berce, en Latin *ſpondilium*; Plantes ſouvent de différens genres; cette Plante eſt émolliente, ainſi que l'*Acante* ſauvage, *Acantus rarioribus & brevioribus aculeis munitus*.

On dit que plus l'*Acante* eſt preſſée, mieux elle pouſſe. On croit que c'eſt ſur la figure du feuillage de cette Plante que Callimachus, Sculpteur Athénien, a formé ſes ornemens du Chapiteau Corinthien.

Bradeley dit que l'*Acante* eſt rare en Angleterre, qu'il n'en a vû que dans deux ou trois Jardins aux environs de Londres, quoique curieuſe & facile à cultiver. Ses fleurs naiſſent au mois de Juin, ſur des tiges de plus de deux pieds de hauteur, & ſont de la même forme que celle de la Gantalée, & de la même couleur que les fleurs de Pêchers. Le même Auteur ajoute que les feuilles de cette Plante ont auſſi leurs beautés, qu'elles ſont auſſi garnies d'épines que les chardons, qu'elles ſont de différentes couleurs, qu'on en ſéme la graine au mois de Mars, qu'elle ne fleurit que la ſeconde ou troiſiéme année; elle ſe plaît dans une terre ſabloneuſe & à l'ombre.

ACORICOLA, Plante du Japon, que les Portugais appellent *Erva do Capitaon*, Herbe du Capitan; elle vient dans les lieux mols, & le long des Ruiſſeaux & des Fontaines. Sa feuille eſt ronde, liſſée & aſſez épaiſſe; elle a beaucoup de racines qui ſont blanches, & ſerpentent à terre; elles ſont longues, diſtinguées par des nœuds, bulbuleuſes, & pleines de ſuc; elle eſt chaude & aromatique, & très-agréable au goût. Ses principales qualités ſont dans ſes racines; elles ſont apéritives, & guériſſent les obſtructions de foie & de reins. Pison, L. IV. c. 50.

ACARNA, ou ACORNA, eſt un chardon à fleur large & jaune; les têtes ſont oblongues, garnies d'épines; ſa ſemence reſſemble à celle du Carthame.

ACCOLER, en terme de Jardinage, ſe dit des branches d'Arbres, des ſeps de Vigne qu'on attache à des eſpaliers ou à des échalas, afin que par ce travail, donnant plus d'air aux raiſins, & empêchant qu'ils ne penchent trop à terre, ils puiſſent parvenir à une maturité parfaite. Le tems d'*accoler* les Vignes eſt lorſqu'elles ont pouſſé de nouvelles branches, depuis qu'elles ont été taillées juſqu'au mois de Juin. Ce travail ſoutient non-ſeulement le bois qui eſt fléxible par lui-même, mais il donne, comme on vient de le dire, de l'air aux raiſins, ce qui les aide à venir à une maturité parfaite.

ACCOLER la vigne, eſt même choſe que la *paliſſer*. Il y a des endroits, comme en Italie, en Provence, & autres lieux, où l'on *accole* la vigne, afin de pouvoir deſſous labourer la terre avec la

la charruë. Une terre cultivée de la sorte, produit du pain & du vin. Cette façon qu'on donne aux vignes, fait que le raisin ayant plus d'air, & profitant davantage des ardeurs du soleil, acquiert une maturité plus parfaite. On *accole* les vignes à un échalas seulement, ce qui se pratique dans les vignobles, où les climats sont plus tempérés : & on appelle ces vignes *cantherierata vites ;* du mot *cantherius*, qui signifie un échalas. On prétend que le vin est meilleur dans les vignes ainsi accommodées, que dans les autres, lorsqu'elles ne sont point trop ombragées. Il y a une autre maniere d'*accoler* la vigne, qui se fait en la palissant contre un mur, garni de treillage, comme on le voit dans les jardins. Pline appelle la vigne ainsi accolée, *compulviata vitis*.

ACCOLURE, lien de paille, ou d'autre chose, dont les Vignerons se servent pour *accoler* les vignes.

ACCOUPLEMENT de bœufs. Ce mot se dit des bœufs qu'on attache sous un même joug à une charruë, pour leur faire labourer la terre ; ou à une charette pour les exercer au charroi. Les bœufs pour être accouplés doivent être égaux de corps & de force ; autrement le plus foible ruine le plus fort en peu de tems, parce que celui-ci est obligé de traîner seul tout le fardeau.

ACCOUPLER les bœufs, c'est les attacher ensemble sous le même joug. Columelle n'approuve pas la maniere d'attacher les bœufs par les cornes, lorsqu'ils sont sous le joug. Il aime mieux qu'on les attele par le cou, parce qu'il prétend que cette partie aidée des épaules, leur donne beaucoup plus de force. Il y a bien des pays, où l'on suit cette méthode.

ACCROISSEMENT : Ce mot en Agriculture s'entend de la maniere plus ou moins belle, avec laquelle croissent les végétaux. On dit : Ces arbres ont pris en peu de tems un bel *accroissement*. Le Tuf est cause que nos arbres n'ont pris qu'un petit *accroissement*. Liger. L'*Accroissement* des plantes se fait par la jonction de plusieurs nouveaux atômes, ou particules. Comme il y a des moyens d'avancer l'*accroissement* des plantes, ainsi qu'on le peut voir au mot *Avancer*, il y en a aussi pour le retarder. On le fait, 1°. en coupant les sommités des branches, lorsqu'elles commencent à pousser : 2°. Par une transplantation trop fréquente : 3°. en leur donnant de l'ombrage. Chomel.

ACENSE : en Agriculture est un Héritage ou Ferme, qu'on tient à perpétuité, ou pour un grand nombre d'années, d'un Seigneur, à certains cens ou rentes à prise d'argent.

ACENSER : donner à cens ou à rente : il signifie aussi donner à ferme, moyennant un certain prix, & redevance annuelle pour un certain tems. Quand on *acense* les Domaines ou Métairies, il faut bien user de précaution, tant à l'égard des Fermiers qu'on prend, qu'à cause des clauses dont le bail est rempli.

ACETABULUM, plante appellée autrement *umbilicus veneris*. Il y en a de deux sortes, l'une dont les feuilles sont creuses, & tournées, comme un acétabule ou une coupe. Sa graine est dans de petites tiges, qui sortent du milieu de ces feuilles, & sa racine est ronde comme une olive. L'autre jette une tige menuë, & produit des fleurs semblables à celles de Mille-pertuis. Cette plante a les feuilles larges & grasses, fort épaisses, entassées vers la racine, & faites en forme de cuillier. Sa graine qui est un peu grasse, a les mêmes propriétés que la Joubarbe.

ACHE-ROYALE : On l'appelle ainsi, parce qu'on dit qu'on la servoit anciennement sur la table des Princes. C'est une plante umbellifere, dont les racines sont cheveluës, fibreuses, & blanchâtres. Les feuilles approchent du per-

fil ordinaire; mais elles sont plus amples, plus épaisses, & d'un autre verd. Les tiges sont branchuës, médiocrement hautes, & portent à leurs extrémités des bouquets de fleurs disposées en parasol; ses semences sont menuës, arrondies, & canelées sur le dos.

Cette plante croît dans les marais, & le long des ruisseaux. Quand elle est transportée dans les jardins; d'âcre & amere qu'elle étoit, elle devient douce, & d'un âcre aromatique fort agréable. Le port de toute la plante change aussi par la culture: ce qui a fait croire à quelques-uns, que l'*ache* de marais & l'*ache* cultivée étoient deux plantes différentes. On nomme en Latin l'*ache* de marais, ou *ache* simplement, *apium palustre*, & l'*ache* cultivée ou *api*, & plus ordinairement *celeri*, *apium dulce*, *celeri Italorum*. L'*ache* est apéritive, diurétique, & bonne pour le scorbut.

Il y a deux especes d'*ache*, l'une jaune, & l'autre blanche. Toutes deux dans l'extrémité de leurs tiges forment un grand panaché, rempli de fleurs, semblables à celles du Lilas. Elles fleurissent dans le Printems, & sentent fort bon. La jaune a les racines rougeâtres, & en forme de glands. La blanche les a toutes blanches. Elle se plante de la profondeur de trois doigts, à un demi-pied de distance.

Elle demande médiocrement le Soleil, avec une terre grasse & humide. On la leve tous les trois ans pour en ôter le peuple. Elle ne se multiplie que de graine, qui est roussâtre. Cette graine est assez grosse, d'une figure ovale, un peu ronde, & plus élevée d'un côté que de l'autre, rayée dans sa longueur.

Quelques uns distinguent quatre sortes d'*ache*: d'autres en comptent six. 1°. L'*ache* de Macédoine, *apium Macedonicum*. 2°. L'*ache* de jardin, *apium hortense*, qui est le persil ordinaire. 3°. L'*ache* de montagne, *apium montanum*. 4°. L'*ache* de marais, *apium palustre*. D'autres ajoutent 5°. l'*ache* de Smyrne; *apium Smyrnicum*; 6°. celui qu'ils appellent *Hipposelinum*.

ACHRAS, Poirier sauvage, dont le fruit est plus aigre, plus astringent, & plus dessicatif que les poires ordinaires.

ACINOS, Basilic sauvage, dont les feuilles sont semblables à celles du petit Basilic. Ses feuilles sont oblongues, & sillonnées. Ses fleurs s'élevent en forme de bouquets, portés par de petites tiges, qui sortent d'entre la queuë des feuilles, & la tige de la plante, en quoi elle differe du Serpollet. MILLER.

ACONIT, herbe venimeuse, dont la tige est longue d'un Empan, & la racine semblable à la queuë du Scorpion. Sa semence est un poison. Elle est enfermée dans son sommet, qui a la forme d'un Heaume. Il y a deux sortes d'*Aconits* venimeux. On appelle l'un *Pardaliancbes*, c'est-à-dire, qu'il fait mourir les Panthères & les Léopards. L'autre est appellé *Cynoctonum*, & *Lycoctonum*, c'est-à-dire, qui tue les chiens, les loups & les renards. Cet *Aconit* étant chaud & sec au-delà du quatriéme degré, il ne se peut, qu'il ne cause de très-dangereux effets, quand il est pris intérieurement. Aussi s'il arrive quelquefois qu'on s'en serve en Médecine, c'est comme septique, & toujours extérieurement.

On donne encore le nom d'*aconit* à une fleur connuë sous le nom de Capuchon de Moine. BRADELEY dit qu'elle est fort commune en Angleterre, mais fort rare aux environs de Londres. Ses fleurs sont d'un bleu foncé, & d'une forme singuliere; qu'elles croissent sur des tiges de deux pieds de hauteur dans les mois de May & de Juin; qu'elles sont si venimeuses, qu'il a appris, dit-il, qu'un Gentilhomme François, qui n'en connoissoit pas les mauvaises qualités, étoit mort pour en avoir mangé six ou sept dans une salade. On prétend que dans les endroits où cette plante croît

d'elle-même, les Bestiaux n'y touchent point, & que l'espece d'Insecte qui est naturel à cette plante, est un antidote contre la morsure de toutes les bêtes venimeuses. On multiplie cette fleur en divisant ses racines au mois de Mars. Elle se plaît dans une terre franche & à l'ombre.

Il y a aussi un *aconit* salutifere, qu'on nomme *anthoros*, comme si c'étoit le contrepoison d'une plante venimeuse, appellée *thora*. Ses qualités sont d'être chaud & sec, mais moins que l'autre *aconit*. Il est cordial, & amer au goût. Sa principale vertu est de résister aux maladies malignes, à la peste même, & aux piquûres & morsures des bêtes venimeuses.

Il y a encore l'*aconit d'hyver*. Ses feuilles sont les mêmes que celles de l'*aconit* ordinaire. Ses fleurs, qui s'élevent au milieu des feuilles, sont semblables à celles de la Renoncule, & ont un grand nombre d'étamines dans leur centre. Il ne differe en rien de l'Ellébore, dont Boerhaave veut qu'il soit une espece. L'*aconit d'hyver* est une des premieres fleurs du Printems; cette plante commence à déployer ses petites fleurs jaunes dès la premiere semaine de Janvier. Les racines de cette espece d'*aconit* n'ont pas une forme si réguliere que les bulbes du saffran, & ne sont pas si mal bâties que celles des Anémones. Elles sont si petites, qu'on a de la peine à les trouver quand les feuilles sont tombées. Cette espece d'*aconit* garnit bientôt tout le terrein où elle est plantée, tant par ses graines qu'elle répand que par les cayeux que ses racines poussent en abondance. Ses fleurs ne viennent jamais à plus de trois ou quatre pouces de terre. BRADELEY.

ADIMION, Tulipe amarante, avec un peu de rouge & du blanc de lait.

ADMIRABLE, espece de Pêche, qui a presque toutes les bonnes qualités qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises. Elle est des plus grosses, & des plus rondes, elle a le coloris beau, la chair ferme, fine, & bien fondante, l'eau douce, & sucrée, le goût vineux, & relevé; elle n'est point sujette à être pâteuse. Son noyau est petit. Elle est assez long-tems sur l'arbre. Elle mûrit vers la mi-Septembre. L'arbre qui la produit rapporte beaucoup.

Les Pêches *admirables* qui mûrissent les dernieres sur les arbres, sont d'ordinaire les meilleures. Ce ne sont pas des fruits à mûrir hors de l'arbre, quoique, après les avoir détachées, on les puisse garder trois à quatre jours, sans qu'elles se gâtent; à moins que l'arbre ne soit très-vigoureux. Cette Pêche est sujette à tomber, demi-mûre, verdâtre & veluë : pour-lors ce qu'elle devroit avoir de goût vineux, & relevé, se tourne en amertume, & en âcreté. Sa chair qui doit être si fine & si fondante se trouve grossiere & presque séche. Enfin le noyau est plus gros qu'il ne devroit être, & s'ouvre même quelquefois.

ADMIRABLE JAUNE: autre espece de Pêche tardive. Elle est aussi nommée la Pêche d'Abricots, & *Sandalici*. C'est une *Mirlicotoane*, comme la Pavie jaune est un *Mirlicoton*. Elle ressemble entierement par sa grandeur & par sa figure, & par sa grosseur à la Pêche *admirable*; mais elle est différente par le coloris jaune qui est dans sa peau & dans sa chair. La QUINTINIE lui a donné ce nom : l'une & l'autre *admirables* colorent assez au Soleil, & ce rouge pénétre même un peu davantage auprès du noyau de la jaune qu'auprès du noyau de la blanche. L'*admirable Jaune* est de très-bon goût, mais sujette à devenir pâteuse.

ADONIS, espece de Renoncule. Elle a la feuille, comme la Camomille. Sa fleur a plusieurs feuilles disposées comme dans la Rose. Ses semences sont renfermées, comme dans des Capsules oblongues. Cette plante se seme par

touffes, & produit à un pied de terre, en Juin & en Juillet de petites fleurs cramoisies. Il y a encore trois autres sortes d'*Adonis* connuës des Botanistes.

ADOS, terme de jardinage; il s'entend d'une terre en talus le long de quelque mur bien exposé, pour y semer pendant l'Hyver & le Printems quelque chose qu'on veut avancer plus quil ne feroit en pleine terre. On seme sur un *ados* des pois & des féves. On plante sur un *ados* des artichaux, du raisin, des framboises. Les réflexions du Soleil échauffent ces talus, comme si c'étoit de véritables murailles. On fait aussi des élévations à *dos de bahu*, dans les terres froides & humides, pour en corriger le défaut, & procurer plus de bonté à tout ce qu'elles produisent. Telles sont les Terres du potager de Versailles. Les *ados* servent encore pour y mettre des fraises, sur lesquelles on met des chassis de verre. Ce mot *ados* se dit ainsi, à cause que la terre mise le long d'un mur forme une espece de *dos*, ou bien parce qu'elle est au *dos* du mur *adossée*, appuyée contre le mur.

ÆGILOPS. *Voyez* YEUSE.

ÆTHIOPIS, Plante, dont la racine est bonne pour la Sciatique, & pour les maladies de poitrine. Les feuilles, qu'elle pousse les premieres sont couchées par terre & disposées en rond. Elles ressemblent à celles du bouillon; elles sont grandes, épaisses & veluës. Il sort d'entre ces feuilles une tige garnie de feuilles semblables aux précédentes, mais d'ordinaire plus petites. Cette tige est quarrée & veluë de la hauteur d'environ deux pieds; elle a plusieurs ailes & concavités, ses fleurs sont rangées par anneaux & branches; sa racine est fibreuse, sa semence est noirâtre, triangulaire, & contenuë dans des capsules. Chaque capsule contient quatre semences. *Voyez* ORVALE.

AFFAISSEMENT, se dit des terres ou des sables nouvellement portés en assez grande quantité dans une place, où des terres qui nouvellement remuées de deux ou trois pieds de profondeur se trouvent en quelque maniere enflées, & occupent plus de hauteur, de superficie, qu'elles ne devroient. Quand ces terres se rapprochent, & descendent plus près de leur centre, on dit qu'elles se sont affaissées, ou plus vulgairement qu'elles se sont entassées.

Le terme d'*affaissement* se dit encore des couches de grand fumier, qui s'affaissent notablement quelques jours après qu'elles ont été dressées. Il se dit aussi du fumier qu'on entasse, ou qu'on empile. Les habiles Jardiniers, en remplissant quelque grand trou, ont coutume de remplir au moins d'un bon pied plus haut que le reste de la superficie, afin que l'*affaissement*, qui doit surement arriver après les pluies ou les neiges, rendent tout le terrein égal.

AFFAISSER, c'est faire que des choses que l'on met les unes sur les autres s'abaissent & tiennent moins d'espace en hauteur. On dit: Les pluies affaissent les terres.

AFFERMER, donner ou prendre à *ferme* quelque terre, moyennant certain prix. Quand on *afferme* quelque terre au-delà de neuf ans, c'est une espece d'aliénation. Ce mot *affermer* se dit aussi bien de celui qui donne, que de celui qui prend à *ferme*.

AFFILER, aiguiser les serpettes qui servent pour la taille des arbres; cela se fait en les passant sur la meule, ou sur le grais, ou avec la pierre à aiguiser.

AFFILER, est encore un terme de Jardinier. Il signifie planter à la ligne; mais aligner vaut mieux. *Voyez* ALIGNER.

AFFILER; en Agriculture les Laboureurs disent, nos bleds sont tous *affilés*; les gelées du mois de Mars ont *affilé* tous nos bleds; c'est-à-dire, ont rendu les fanes du bled tellement pet es

& pointuës qu'il semble que ce ne soit que des filets. Cet accident, qui n'arrive aux bleds que par des froids qui surviennent au mois de Mars, n'est autre chose qu'une altération causée aux fibres de la fane encore tendre, qui perdant par-là les dispositions nécessaires pour recevoir le suc nourricier en aussi grande quantité qu'elle le recevoit avant ce malheur, s'*affile* au lieu de prendre toute l'extension en longueur & en largeur, qui lui convient pour être belle.

AFFORER, ou AFFOURAGER; en Agriculture c'est donner du *fourrage*, de la paille aux moutons, ou à d'autres bestiaux, pour vivre & pour *fourrager*. Ce mot vient de *foarre*, *feurre* ou *fourrage*, ou du Latin *far*. Quelques-uns ont dit aussi *affeurer*; mais ce mot signifioit autrefois mettre le prix aux denrées; d'où est venuë la phrase au fur & à mesure.

AGARIC, maniere de Champignon ou de Potiron qui naît sur le tronc de l'arbre que l'on appelle en François *Melese*. C'est le seul qui soit prore à être pris intérieurement, car cette même excroissance se trouve sur les Sapins, sur la Torche & sur la Pesse sauvage. L'*Agaric* vient dans la Province de Sarmatie, nommée *Agaric*, qui lui a donné son nom. Il y en a de deux sortes, le mâle, qui est ordinairement jaunâtre, massif, pesant, compacte, & tenace; & la femelle, qui est beaucoup meilleure que le mâle, pourvû qu'elle ne ressemble point à du bois, & qu'elle ne soit point ni longue, ni dure, ni pesante. Pour être bonne, il faut qu'elle soit bien blanche, légére, friable, douce d'abord au goût, & après un peu amere. Outre l'*Agaric* de Sarmatie on en trouve de fort bon, sur les montagnes de Trente, & sur celles du haut Dauphiné. C'est un des plus excelens purgatifs de la Médecine, quoiqu'il n'ait pas grande force & qu'on ne le donne jamais seul.

AGATHE, ou AGATE, est le nom d'un grand nombre de Tulipes que chaque Fleuriste différentie, suivant son idée & sa fantaisie. MORIN a donné une Liste de ces différentes *Agathes*. La QUINTINIE a donné la sienne. Qu'on consulte ces Auteurs, & même le Dictionnaire de Trevoux, où l'on trouvera toutes ces *Agathes*, dont nous ne donnons point la Liste, parce que, ou les noms en varient tous les jours, ou, comme je viens de le dire, chaque curieux Fleuriste les nomme telles qu'il lui plaît.

AGE DES CHEVAUX. Pour s'y connoître on commence par prendre l'une des branches de la bride avec sa main gauche, puis on la hausse, & de la droite on lui ouvre la bouche, & c'est aux dents que cela se connoît.

Les dents de lait sont les premieres qui leur viennent peu de tems après qu'ils sont nés. Ces dents sont blanches, & fort aisées à distinguer des autres. Les secondes dents se nomment *crochets*, & les troisiémes leur croissent à la place des dents de lait, & de celles-là ce sont les *coins* qui nous donnent à connoître l'âge d'un cheval. Les coins naissent près des crochets & aux deux côtés des dents de devant. Il y en a qui considerent les dents de devant, mais il n'y faut avoir égard que lorsque le cheval est avancé en âge. Un cheval ordinairement avant qu'il ait deux ans & demi a encore douze dents de lait au devant de la bouche, six dessus & six dessous, sans compter les dents machilieres. Peu de tems après deux ans & demi il en tombe quatre, deux dessus & dessous. Il ya des chevaux auxquels cette chute n'arrive qu'à trois ans.

A la place de ces quatre dents de lait tombées il en vient quatre autres appellées *pinces*; ce sont les dents du milieu, & celles avec lesquelles le cheval broute l'herbe. Ces dents, qui croissent à la place de dents de lait sont bien plus grandes, plus fortes & plus larges c'est ce qu'il est bon de remarquer.

Un cheval qui n'a mis que deux dents deſſus & autant deſſous, & qui ſont les pinces, n'a que trois ans tout au plus. A trois ans & demi, rarement à quatre, il tombe encore au cheval quatre autres dents de lait, deux deſſus & deux deſſous à côté des pinces, & à la place deſquelles il en revient quatre autres auſſi groſſes, auſſi larges, & auſſi fortes à peu près que les pinces, appellées dents *mitoyennes*; & lorſqu'un cheval a jetté quatre dents deſſus & autant deſſous à la place de celles qui ſont tombées, il eſt certain qu'il a trois ans & demi, & bien ſouvent quatre; & à quatre ans & demi un cheval met bas quatre dents de lait aux quatre coins.

Il eſt bon de ſçavoir que les dents des coins viennent à la machoire den haut, avant que de percer à celles de deſſous, & que les crochets pouſſent & ſont hors de la gencive de deſſus avant ceux de deſſous. Les chevaux ſont ſouvent très-malades quand les crochets de deſſus leur percent, au lieu qu'à ceux de deſſous, ils ne s'en trouvent point incommodés.

On voit des chevaux auxquels les dents de lait ſont tombées, & qui n'ont point encore mis leurs dents d'en haut, quoique les coins leur aient percé. Reſte à parler des crochets, appellés autrement *crocs*, qui different des autres dents, n'étant point précédés de dents de lait; ces dents croiſſent aux chevaux environ à trois ans & demi. Dès que les dents mitoyennes & les pinces ſont déchauſſées ou excedent la gencive, elles pouſſent entierement en quinze jours, au lieu que les coins ſont plus de tems, & n'ont de hauteur qu'environ l'épaiſſeur d'un écu, & ſont tranchantes. Il peut arriver que les coins percent preſqu'en même tems que les crochets, quelquefois auparavant, & preſque toujours après.

Les chevaux, qui vivent d'avoine, ou qui mangent même de la paille, paroiſſent à la dent plus âgés qu'ils ne ſont; parce que cette nourriture les uſe, & que la marque s'efface. Un cheval à cinq ans n'a plus de dents de lait, & l'on voit que ſes coins commencent à pouſſer. Lorſque les coins pouſſent il ſemble que la dent ne faſſe que border la gencive, après quoi on la voit s'avancer peu à peu, & à cinq ans accomplis elle eſt tout-à-fait hors de la gencive. Ce qui diſtingue cette dent des autres qui l'accompagnent, c'eſt qu'elle eſt comme tranchante, & qu'elle eſt encore au dedans toute pleine de chair; mais à meſure que la dent croît la chair qui croît dedans ſe retire, & il reſte à la place un creux qui occupe tout le dedans de la dent qui n'eſt point encore plate par le haut, ainſi qu'on la voit un an ou environ après que le coin a pouſſé, tellement que pour donner une idée diſtincte de ce qu'on vient de dire, il faut ſçavoir qu'un cheval, qui a pouſſé les coins, a la gencive ſeulement bordée par dehors, & le dedans rempli de chair, juſqu'à cinq ans que cette chair diſparoît.

Depuis cinq juſqu'à cinq ans & demi la dent du coin reſte toute creuſe en dedans, & depuis cinq & demi juſqu'à ſix ce vuide qui paroiſſoit à la dent s'emplit, la dent pouſſe & eſt toute égale par le haut, dedans comme dehors, & plate, n'y reſtant qu'un creux au milieu ſemblable au germe d'une féve ſeche, & c'eſt pour-lors que le cheval entre dans ſa ſixiéme année. Quand il a atteint cet âge on n'a plus égard qu'aux coins, aux dents mitoyennes, & aux crochets, pour connoître ſi un cheval marque. On n'a rien à conſulter au ſujet des autres, puiſque la marque en eſt uſée.

Un cheval qui marque eſt celui dont les coins ſont creux & noirs dans le milieu; à ſix ans accomplis un cheval a les coins hors de la gencive, comme environ un travers de petit doigt, le

creux noir bien diminué, & le crochet autant long qu'il peut être. A ſept ans la dent eſt encore plus longue d'un doigt, & le crêux preque uſé ; & enfin à huit ans le cheval a raſé, c'eſt-à-dire, que la dent n'a plus le creux noir, & paroît toute unie ; c'eſt ce qu'on appelle raſé ; & cette dent pour-lors excede la gencive de l'épaiſſeur du doigt du milieu. Les chevaux ont raſé à huit ans, mais il y en a qui ne raſent qu'à neuf.

On connoît qu'un cheval ne marque plus à la longueur des dents, ou au crochet. Si celui de deſſus eſt vis-à-vis celui de deſſous on y touche avec le doigt, & s'il eſt tout uſé & de niveau au palais, c'eſt une marque que le cheval a du moins ſix ans. Les jeunes chevaux ont toujours le crochet de deſſous pointu & aigu, d'une grandeur médiocre, tranchant des deux côtés, & ſans roüille, au lieu qu'en vieilliſſant ce crochet s'allonge, s'émouſſe, s'arrondit, & devient craſſeux. Aux vieux chevaux il paroît fort gros & rond, tout uſé & de couleur jaune.

Un crochet canelé en dedans, & creux en quelque façon, marque qu'un cheval n'a que ſix ans ; ce tems paſſé il s'arrondit par le dedans. Les crochets ſont des marques la plus aſſurée pour connoître l'âge des chevaux. On connoît encore qu'un cheval eſt vieux, lorſqu'en lui levant la levre de deſſus, on lui voit les dents fort longues. Si elles ſont uſées dans le milieu, c'eſt un ſigne qu'il a le ticq, qui eſt un grand défaut dans un cheval. Il y a encore d'autres indices auxquels on a recours pour connoître la vieilleſſe d'un cheval, comme de regarder au nœud de la queue, ou au pli de la levre de deſſous, ou à d'autres differentes marques.

Les habiles Connoiſſeurs en chevaux s'attachent aux jambes pour en connoître l'âge. Si elles ſont bien faites, s'ils ont le flanc trouſſé & non avalé, s'il eſt frais, ſans altération ; ſi ces chevaux n'ont point les pieds ruinés, s'ils mangent bien & marchent de même, ils jugent qu'il eſt jeune. Les chevaux qui ne marquent plus ont les ſalieres creuſes, & c'eſt marque de leur vieilleſſe. Cependant les chevaux engendrés de vieux étalons les ont de même dès l'âge de quatre ou cinq ans, & les yeux ridés & enfoncés. Le palais d'un cheval dénote encore ſa vieilleſſe lorſqu'il eſt décharné, & qu'il commence à ſe ſécher par le milieu. Les chevaux gris blanchiſſent à meſure qu'ils vieilliſſent.

Dans l'achat des chevaux on doit ſe méfier de ceux qui ſont contremarqués. On les connoît à voir le creux de la dent qui eſt noirci avec de l'ancre double ; d'autres brulent avec un fer rouge un grain de ſeigle dans le creux de la dent, qui la noircit très-bien, & ainſi de pluſieurs autres ſecrets dont on ſe ſert, pour contremarquer les chevaux. Mais cependant on a beau faire, ces marques trompeuſes n'imitent jamais aſſez bien le naturel ; on en connoît toujours la fauſſeté pour peu qu'on ſoit verſé dans la pratique des chevaux.

Pour les chevaux béguts ils marquent à toutes les dents, aux coins & à la dent d'auprès, & même aux pinces. Liger.

AGERATUM, Plante qui pouſſe beaucoup de petites feuilles oblongues, dentelées, éparſes ſur la terre, d'un goût tirant ſur l'amer. Ses fleurs ſont purpurines, chacune eſt un tuyau évaſé par le haut. Elle vient ſur les montagnes, & dans les lieux pierreux. Ce mot vient de γῆρας, vieilleſſe, & de l'alpha privatif, parce que la fleur conſerve ſa couleur & ne ſe reſſent pas des effets de la vieilleſſe. Cette plante a une couleur forte qui n'eſt point déſagréable. Elle ne croît que dans nos jardins. Elle naît dans l'Italie & les autres pays chauds, & fleurit dans les mois de Juillet & d'Août, dit Miller. Cette plante eſt digeſtive, & appaiſe les inflamma-

tions. Nous la connoissons sous le nom d'Eupertoire.

AGNEAU, jeune animal engendré d'une brebis & d'un belier. *Agnus*. Quand un *agneau* est sorti du ventre de la mere, si l'on est présent, on commence par le lever doucement pour l'affermir sur ses pieds; & avant que de l'approcher du téton de sa mere on trait le premier lait qu'on laisse tomber à terre, parce qu'il ne vaut rien; ensuite on enferme la brebis pendant deux jours avec son *agneau*, afin qu'il soit plus chaudement & qu'il apprenne à la connoître.

Les brebis qui ont agnelé doivent être soignées mieux que les autres. Pour cela on les enferme à l'étable, & on les nourrit pendant quatre jours de bon foin, de son sec deux fois par jour: pour boisson on leur donne de l'eau blanchie avec de la farine de froment, car celle de seigle les lacheroit trop, & on ne leur laisse point manquer de litiere.

Sitôt que l'*agneau* est accoutumé avec sa mere, & qu'il la connoît, on la laisse aller aux champs avec les autres brebis, & le petit est tenu chaudement dans la Bergerie; on le laisse seulement sortir soir & matin pour téter la mere avant que d'aller aux champs, & après qu'elle est revenuë.

Lorsque les *agneaux* sont assez forts pour pouvoir manger du foin on leur en donne pour nourriture, pendant que les brebis sont au pâturage; cela les amuse & les empêche de bêler. On enferme tous les *agneaux* dans un même endroit séparé des brebis dans la Bergerie par quelques cloisons de claies d'osier, ou autres choses semblables. Il est bon que ce lieu soit obscur, & garni d'une bonne litiere pour en être plus chaud.

On peut encore nourrir les *agneaux* avec des pois qu'on fait cuire sans être réduits en pâte; on les met dans du lait de chévre ou de vache, si l'on en a. Cette nourriture les fortifie & les engraisse beaucoup. Il y a de ces petits animaux, qui dans les commencemens font difficulté d'en vouloir manger; mais on les y accoutume, en la leur faisant avaler avec le doigt. Au défaut de pois on se sert de féve.

On châtre ordinairement les *agneaux* mâles pour en faire des moutons dans la suite; mais on ne leur fait cette opérotion qu'à cinq ou six mois. On les châtre tous à la réserve de deux ou trois qu'on laisse entiers pour avoir des Beliers, au cas qu'on se trouve en avoir besoin, sinon on les châtre tous. Pour y réussir on leur fait ordinairement une incision à la partie génitale, par où on leur ôte les testicules. Quand on veut châtrer les *agneaux*, il faut qu'il ne fasse ni trop chaud ni trop froid. Dans le premier cas la gangrene est à craindre, & quand il a gelé la plaie a trop de peine à se consolider.

On châtre les *agneaux* de deux manieres. Je viens de parler de celle qui se fait par incision; en voici une autre qui se pratique de la maniere qui suit. Si les *agneaux* sont nés en Novembre on les châtre au mois de Mars suivant; si c'est en Janvier, cela se fait en Avril. Pour cela on prend un cordeau avec un lacs, & mettant le dos de l'*agneau* sur son estomac on lui prend les testicules avec ce lacs, & tenant l'un des bouts de ce cordeau dans une main & l'autre sous le pied, on le serre jusqu'à ce que les testicules soient détachées du lieu où elles tiennent, ce qui se fait aisément, sans qu'il soit besoin de les leur couper. Cette opération suffit pour les rendre inhabiles à saillir les brebis. Quand elle est faite, on leur frotte la partie affligée avec du sain-doux, afin que la bourse n'enfle point. Il arrive quelquefois que les *agneaux* nouvellement châtrés sont tristes, & semblent être dégoûtés; mais au bout de deux jours ils reprennent leur gaieté & bondissent comme auparavant. Pour les rétablir de leur mal on les nourrit de foin haché mêlé de son; ce qui

qui leur fait recouvrer l'appétit, que la douleur de l'incision leur avoit fait perdre. On ne mene les *agneaux* aux champs qu'à la fin du mois de Mars, c'est-à-dire, dans le tems où les froids sont passés, & sur la fin du mois d'Avril on commence à les sévrer. Les poumons de l'*agneau* sont bons dans les maladies de la poitrine. Son fiel est propre pour l'épilepsie. *Voyez* BREBIS, BELIERS, BERGER, PARCQ, PARQUETER, & TROUPEAUX.

AGNUS CASTUS, arbrisseau, dont les branches sont pliantes & fort souples. Ses feuilles sont découpées en cinq parties, c'est-à-dire, en main ouverte, & ressemblent à celles du chanvre, si ce n'est qu'elles ne sont pas dentelées si profondément à leur bord, & qu'elles sont plus blanchâtres. Ses fleurs naissent au sommet des branches en forme d'épi, ramassées ensemble autour des branches en forme d'anneau. Chaque fleur est une seule piéce, qui a la figure d'un tuyau, dont l'ouverture extérieure s'évase, & se découpe en deux lévres. Le fruit qui succede à la fleur est sphérique, dur & partagé ordinairement en quatre loges, qui contiennent chacune une semence assez menuë. Les Anciens étant persuadés que cet arbrisseau étoit un spécifique pour conserver la chasteté, lui ont donné le nom de doublement *chaste*. Il est d'une nature chaude & astringente, son fruit pris en décoction est bon pour les morsures des bêtes venimeuses.

Les Médecins se servent de ses fruits en émulsion, pour adoucir l'âcreté des urines : on en fait aussi usage dans les gonorrhées virulentes. L'infusion de ces mêmes fruits est bonne pour l'hydropisie & pour les pâles couleurs. Les Grecs l'ont appellé ἁγνος, c'est-à-dire, *chaste*, parce que les Dames Athéniennes qui faisoient profession de chasteté, couchoient sur des feuilles, d'*Agnus Castus*, pendant les Sacrifices de Cérès. CHOMEL en distingue de deux especes, le grand, qui devient arbre, comme le Saule, & le petit qui a les feuilles plus tenduës & plus veluës. Il y a selon les Botanistes, plusieurs sortes d'*agnus castus*, ou d'arbre chaste; l'arbre chaste à feuille de chanvre; l'arbre chaste à feuille de chanvre & à fleur bleuë l'arbre chaste à fleur blanche, & l'arbre chaste à feuille très-étroite.

AGRESTE, Acide, qui se dit de certains fruits verds & âcres, dont le goût est fâcheux, sauvage & désagréable. Il vient du mot Grec ἄγριον, qui signifie âcre & désagréable au goût. Les Italiens appellent le vinaigre *agresto*.

AGRICULTURE, l'art de cultiver la terre : action de cultiver la terre, selon COLUMELLE. Ce mot d'*Agriculture* se prend aussi pour l'économie générale de la Campagne, c'est-à-dire, pour tout ce qui contribue à cultiver la terre, & à la faire fructifier. Cette science semble être née avec nous, & elle a été l'occupation utile, agréable & amusante, mais pénible, d'Adam, des Patriarches, & de leurs Descendans. Depuis la formation des Empires, des Royaumes & des Républiques, on ne trouve que des Grands Hommes, qui se sont appliqués à l'*Agriculture*. CIRUS, Roi des Perses, avoit à Sardes un Parc planté de ses propres mains, qu'il fit voir à LYSANDRE, Capitaine Lacédémonien, comme quelque chose de curieux. MARCUS CURIUS, après avoir triomphé du Roi PYRRHUS, des SABINS & des SAMNITES, passa le reste de ses jours dans les occupations de la vie champêtre. QUINTIUS CINCINNATUS, Dictateur, fut tiré de la charruë, pour aller commander les Armées Romaines.

Il y a beaucoup d'Auteurs, tant Grecs que Latins, qui ont écrit sur l'*Agriculture*. HESIODE est celui qui en a le plus parlé. XENOPHON en a donné des préceptes. Parmi les Latins on compte COLUMELLE, VARRON, CATON, PAL-

LADIUS, CHARLES ETIENNE, VIRGILE; & tant d'autres.

AGRIOTE : espece de grosse cerise aigre, qui vaut mieux à confire que les douces, & qui est meilleure aux Fébricitans. LIGER écrit *Agriotte*. Le Peuple les appelle *Griottes*; c'est ainsi qu'il faut dire. *Voyez* GRIOTTES.

AGRIPAUME : Plante qui croît dans les chemins, près des masures, & qu'on a nommé *Cardiaca*, à cause qu'on a cru qu'elle étoit bonne pour les maladies de cœur, telles que la palpitation, les défaillances. Sa racine est fort fibreuse, ses tiges sont droites & quarrées, & s'élevent depuis trois jusqu'à cinq pieds. Elles sont garnies de feuilles, opposées deux à deux, arrondies, découpées assez profondément, dentelées à leurs bords, d'un verd obscur, & un peu velues. Celles du bas sont semblables à celles de l'Aconit & de la Renoncule, au lieu que celles du haut des tiges vont toujours en s'étrécissant, perdent de leur rondeur, & deviennent étroites & dentelées. Ses fleurs sortent de la base des feuilles; elles sont purpurines, formées en gueule, ayant la lévre supérieure pliée en goutiere, & plus longue que l'inférieure qui est partagée en trois. Chaque fleur est renfermée dans un calice en forme de cornet. Dans le fond sont contenuës quatre semences anguleuses. Cette Plante est aléxitère & cordiale.

AIGUAIL, Rosée qui tombe le matin dans les bois, les Prés & les campagnes, sur la verdure. On dit en terme de chasse, que les chiens en veulent bien dans l'*aiguail*, & qu'ils ne valent rien au haut du jour. Le terme d'*aiguail* n'est pas d'un usage fort commun. LIGER.

AIGLANTIER, arbrisseau, espece d'épine. Il porte un fruit rouge, dont on fait une prisanne pour prévenir la gravelle. *Voyez* EGLANTIER & ROSIER.

AIGREMOINE, Plante, qu'on a nommée *Eupatorium* dans les vieux Dispensaires. Ses racines sont vivaces, longues & noirâtres, ses tiges sont longues, veluës, longues de deux à trois pieds, quelquefois branchuës, & garnies dès le bas de quelques feuilles longues, veluës, ailées, c'est-à-dire, composées de plusieurs petites feuilles qui sont rangées sur un même côté, terminées par une seule feuille. Chaque petite feuille est crenelée à ses bords, relevée de plusieurs nervures qui parcourent la surface, & chargée d'un duvet court, blanchâtre & grisâtre. L'extrémité des tiges & des branches se termine par un épi long d'un demi-pied. Les fleurs qui forment cet épi, sont jaunes, composées de cinq petales, disposées en rose autour du pistil, & soutenuës par un calice, qui devient dans la suite un fruit oblong, hérissé de piquans vers la moitié, & qui renferme une ou deux semences un peu longues. L'*Aigremoine* est apéritive, & bonne pour les maladies de la poitrine. On dit qu'on l'appelle *Lupatoire*. Il ne faut pourtant pas la confondre avec d'autres Plantes, qu'on appelle *Lupatoires*, & bien différentes de celle-ci.

AIGUILLE, ou Peigne de Vénus, Plante vulnéraire & apéritive.

AIGUILLON, longue perche d'environ sept ou huit pieds, plus grosse que le pouce, & un peu pointuë par le bout. C'est avec l'*aiguillon* qu'on sollicite les bœufs à faire leur devoir, lorsqu'ils travaillent.

AIL, Plante de la nature de l'oignon, qui de sa racine jette des feuilles longues & pointuës, & d'un verd clair. Ces feuilles, quand elles sont jeunes, servent de fourniture de salades, & sont employées dans les ragoûts; mais lorsque cette Plante commence à donner sa graine, on quitte ces feuilles pour avoir recours à la bulbe.

Cette herbe se multiplie par gousses,

& rarement de graine. Les gousses se plantent sur des planches tracées en rayons, éloignés de quatre pouces l'un de l'autre, & dans des trous de même distance. Cela observé, on couvre ces gousses de terre, puis on laisse croître l'*ail*. C'est ordinairement au mois de Mars qu'on le plante, & il reste en terre jusqu'en Juillet, qu'on en arrache les têtes pour s'en servir dans le besoin. C'est quand la tige commence à jaunir qu'il faut les lever de terre par un tems sec, & les attacher par bottes pour s'en servir dans le besoin. Cette racine, ainsi que toutes les autres, comme le dit BRADELEY, pour être conservées l'hiver, doivent être bien séches, sans quoi elles pourrissent.

L'*Ail* est appellé la Thériaque des Paysans. On n'en fait pas en Angleterre, dit MILLER, un aussi grand usage que dans les autres pays L'*Ail* n'entre aussi que fort peu dans nos cuisines, sur-tout à Paris & dans les Provinces circonvoisines; mais les Béarnois, au commencement du Printems, mangent tous les matins de l'*ail* avec du beurre frais par principe de santé : c'est aussi le goût des Allemans, des Suisses, des Liégeois & des Hollandois. L'*ail* d'un goût si redouté parmi nous, plaît dans quelques-unes de nos Provinces, & dans une grande partie de l'Europe. Tous les pays chauds, l'Italie, l'Espagne, une partie de l'Afrique, &c. ne trouvent rien de bon, si l'*ail* n'y entre pour quelque chose. Il excite l'appétit, chasse les vents, provoque l'urine, consomme les viscosités de l'estomac, & garantit le cœur des infections de l'air. On s'en sert dans la peste, dans la colique venteuse, & dans plusieurs autres maladies. L'*ail* appliqué en forme de cataplasme sur une morsure de serpent, ou de chien enragé, est un souverain remede. La décoction des *ails* entiers donnée en clistere, ou appliquée sur le ventre en forme de fomentation, appaise la colique, la toux invétérée & causée par le froid. L'*ail* enfin a de grandes propriétés en Médecine; mais il n'est pas de notre sujet d'entrer dans de pareils détails. Pour empêcher que les oiseaux ne nuisent aux fruits nouveaux des arbres, on pend aux branches quelque quantité d'*ail*.

Il y a en Egypte une espece d'*ail*, qu'on cultive dans les jardins, & qui pousse comme le poireau qui n'a qu'une tête. Il est doux, petit, & de couleur de pourpre. Mais dans les autres lieux, il est blanc, & sa tête est composée d'un grand nombre de gousses, que les Grecs appellent ἄγλιθαι.

Les Rocamboles, qu'on appelle Echalotes d'Espagne, sont des Tubercules, qui viennent sur les têtes d'un autre *ail*, qu'on cultive en Espagne & dans nos jardins. La racine & la gousse ont les mêmes propriétés, que celle de l'*ail* de la premiere espece, dont nous avons d'abord parlé; mais elles sont d'une nature plus douce. L'Auteur de la *nouvelle Ecole du Potager* ne donne que la description de ces deux especes d'*ail*, qui sont les seuls dont on fasse usage dans les cuisines.

Il y a une troisiéme espece d'*ail* que les Botanistes appellent *Poireau sauvage*, il partage les qualités du *poireau* & de l'*ail*. Par ce mélange, il sert lui seul à tous les usages de ces deux Plantes; mais avec moins d'efficacité que l'une ou l'autre.

La quatriéme espece d'*ail* est l'*ail poireau*, qui croît sur les montagnes, dans les prés, & dans les jardins des Botanistes. Il fleurit au mois de Juin. Sa morsure est bonne, dit DIOSCORIDE, contre la morsure des serpens.

Une autre espece d' *i* est l'*ail serpentain*, qui se trouve dans les jardins des Curieux, où il fleurit au mois de Juin. MILLER fait mention de l'*ail de Virginie*. Outre toutes ces especes, il y en a encore d'autres connues des Botanistes.

AILES, en terme de Jardinage, ce

ſont des branches d'arbres, ou d'autres plantes, qui pouſſent à côté l'une de l'autre. Ce terme ſe dit en particulier des artichaux.

AILES D'ARTICHAUX, pommes qui accompagnent le principal montant ſur la même tige, & qui ne ſont pas ſi groſſes que la principale pomme. Quand les gros artichaux ſont coupés, on dit il ne reſte plus que des *ailes* ſur les pieds. On donne ce nom à ces ſortes de productions, parce qu'étant placées vis-à-vis l'une de l'autre, & s'étendant des deux côtés oppoſés elles ſont comme des *ailes*.

AIMABLE ORPHÉE, terme de Fleuriſte. C'eſt un œillet cramoiſi & blanc. Sa fleur n'eſt pas bien large; mais elle eſt bien tranchée. Sa plante eſt d'un beau verd, abondante en margotes. Il vient de l'Iſle.

AJO : les Bouquetieres de Paris appellent de ce nom une ſorte de fleur jaune, qui vient en Janvier & qui dure preſque juſqu'à Pâques; c'eſt un narciſſe jaune & ſimple. Les *ajos* ſont fort jolis.

AIR, un bon *air* contribuë beaucoup à la maturité des fruits & des biens de la terre. Le Soleil échauffe l'*air* autant que les vents le permettent. La fonction de l'*air* échauffé eſt de faire part de ſa chaleur à la terre & à toutes les plantes. Cette terre échauffée fait d'abord agir le principe de vie, qui eſt voiſin de la racine, & la racine même qui prépare de la ſéve auſſi-tôt qu'elle eſt miſe en action : cette ſéve va en même tems faire ſon devoir dans toutes les parties hautes où elle peut pénétrer.

L'*air* eſt plus ou moins facile à échauffer, ſelon que la terre, d'où ſortent les vapeurs, ſont plus ou moins froides, ou matérielles. L'*air* de chaque climat eſt compoſé, ou du moins mêlé des vapeurs qui ſortent de la terre de ce climat; c'eſt ce qui fait dire que l'*air* de tel pays eſt bon, & que l'*air* d'un autre pays eſt mauvais. Il s'enſuit de-là que l'*air* eſt plus ou moins facile à échauffer, ſelon que la terre, d'où ſortent ces vapeurs, ſont plus ou moins froides & matérielles. Car ces vapeurs tiennent ſi fort de la nature de la terre, que dans les terres légéres, l'*air* y eſt plus aiſé à échauffer. Compoſé de vapeurs plus ſubtiles, il échauffe plutôt la terre, & tout le corps des arbres & des plantes que cette terre nourrit; c'eſt ce qui fait que les racines ſont plutôt échauffées en tel tems & en telles terres, & que la ſéve eſt plutôt préparée à donner aux fruits les premiers degrés de maturité.

Par exemple, en Languedoc & en Provence, qui ſont des climats chauds, & dont les terres légéres produiſent des vapeurs plus ſubtiles, toutes ſortes de fruits y mûriſſent, plutôt que dans le voiſinage de Paris; & à l'égard du Canton de Paris, les fruits mûriſſent plutôt dans l'enceinte de la Ville, comme dans les Fauxbourgs Saint Antoine, Saint Germain, & même à Vicennes, à Maiſons, à Carriere, où les terres ſont légéres & chaudes, qu'ils ne mûriſſent à Verſailles, où le terroir eſt froid & groſſier. De tout ceci il faut conclurre que les arbres pour nouer de bonne heure, & que leurs fruits pour mûrir bientôt doivent être expoſés en bon *air*, & ſe trouver dans un climat chaud & une terre légére. Tous les arbres ont néceſſairement beſoin d'être entourés d'un air tempéré, qui tienne leur écorce en état de ſe dilater, & de donner paſſage à la ſéve, qui vient des racines, ſe communique dans tout le corps, & les branches de l'arbre. Conſultez là-deſſus la QUINTINIE, *Tome II. page* 341. & 342.

AIR : EN PLEIN AIR, un arbre en *plein air*, terme de Jardinage; c'eſt un arbre qui a une tige de ſix pieds, & qui jouit pleinement de l'air, ſans qu'aucun mur l'en puiſſe empêcher.

AIRE d'une Grange, lieu où l'on bat le bled. Il y a des Pays où l'on fait

les *aires* dans les champs pour y battre le bled. En Basse-Normandie, dans le Maine & dans la Bretagne, on fait ainsi des *aires* pour battre le bled noir. On se sert d'un cylindre pour applanir les *aires*, & pour les endurcir de maniere qu'elles puissent résister aux coups de fleau, & qu'il n'y ait point de fentes par où le grain puisse se dérober.

Une *aire* pour battre le bled se fait ordinairement dans les granges de cette maniere. Labourez l'endroit où vous voulez la faire, portez-y de la terre glaize, paîtrissez-la bien, ensorte qu'elle soit un peu ferme, ensuite étendez-la sur l'espace que doit contenir votre aire, faites que la superficie en soit unie : cela fait, laissez-la un peu s'essuyer ; battez-la un peu avec une batte de Jardinier à trois volées ; il faut prendre garde qu'il n'y ait point de fente. Tout cela bien observé, laissez-la sécher avant que d'y battre le bled ; ensuite servez-vous-en au besoin.

Columelle veut que l'*aire* d'une grange soit pavée : il veut outre cela que dans la construction d'une maison champêtre, l'*aire* soit située de maniere que le maître la puisse voir de son logis, afin d'être témoin si les batteurs font bien leur devoir. Dans les lieux où l'on cultive les oliviers, on détrempe la terre avec de la lie d'olive non salée, & on y mêle beaucoup de paille. Cela chasse, dit-on, les souris & les autres bêtes qui nuisent aux bleds ; puis on l'applanit avec des battes, ou bien en y roulant un cylindre, qui est une grosse pierre ronde & fort pesante : c'est le sentiment de Virgile.

Cela fait, on remet encore pardessus de la paille, pour mieux lier la matiere, dont l'*aire* est composée : on la rebat après pour une seconde fois, puis on la laisse sécher : c'est ainsi que dans quelque pays on construit les *aires* à battre le bled. On peut, si l'on veut, se passer de paille. Un Commentateur de Columelle prétend que ce sont des *aires* en plein air, qu'on fait ainsi, qu'il faut tous les ans de nouveau recommencer à les construire à cause de l'herbe qui y croît, & qu'il faut ratisser. On en fait encore de pareilles en Languedoc, où l'on bat le bled si-tôt qu'il est moissonné.

Aire de recoupe, en terme de Jardinage, est une épaisseur d'environ huit à neuf pouces de recoupe de pierre pour affermir les allées des Jardins.

AIRE'E, terme usité à la campagne pour signifier la quantité de gerbes qu'on met à la fois dans l'*aire*, ou le nombre de gens qu'on y emploie. C'est de-là à ce qu'on prétend qu'en Anjou, dans le Poitou, & dans le Diocèse de Nantes, la plûpart des noms des maisons de campagne finissent en *iere*.

AIRELLE ou COUSINE, MYRTILLE, petit arbrisseau qui s'éleve tout au plus à la hauteur de deux pieds : il donne plusieurs branches dès sa racine. Ses feuilles sont d'un verd obscur : les plus grandes ont un pouce de long sur un demi pouce de large, elles sont crenelées légérement à leurs bords, & tombent à l'entrée de l'hyver. Ses fleurs naissent le long des tiges, entre leurs feuilles, & sont d'une seule piéce, en grelot & d'un rouge de brique. Son fruit est une baie molle de la grosseur & figure d'un grain de genievre ; mais un peu applatie à son extrémité, pleine de jus, & elle renferme plusieurs semences menuës. Cette baie est verte dans son commencement ; elle devient rougeâtre ensuite, & enfin noirâtre, couverte cependant d'un duvet, lorsqu'elle est bien mûre. Son suc est d'un rouge violet, & a un goût aigrelet assez agréable. On se sert de ses baies pour les dévoiemens, les cours de ventre, & pour appaiser les vomissemens. Les semences renfermées dans la baie, sont encore plus astringentes que le suc.

Il y a l'airelle de Canada à feuille de pirole, l'airelle de Canada à feuille de

mirte, le mirtile, l'airelle, & l'airelle de Caroline. L'airelle est une plante vulnéraire & astringente.

AISELLE, espace compris entre les tiges des plantes & leurs feuilles, soit que ces feuilles soient soutenuës par une queuë, ou qu'elles soient attachées par elles-mêmes. Ainsi l'on dit; ces fleurs naissent dans les *aisselles* des feuilles, c'est-à-dire, à la base des feuilles, ou de leurs pédicules.

AJUSTER, terme de Fleuriste: AJUSTER un œillet, c'est en arranger les feuilles de telle maniere, qu'au défaut de l'ordre naturel elles se trouvent chacune si bien disposées, que l'œillet en est plus large, à cause de l'extrémité de leur cosse qui a été un peu courbée, & l'on s'applique à ce travail, lorsque cette fleur est toute épanouie, & qu'on voit que la nature n'y a pas apporté un bel ordre. LIGER.

AJUTAGE ou AJUTOIR, est ce qui sert à former des jets d'eau, en gerbes, en pluies, en soleils, en éventails, &c. en quantité d'autres formes que l'on donne à l'eau. Mais les plus ordinaires *ajutoirs* pour former un jet, sont élevés en cône, & n'ont qu'une seule sortie: ce sont aussi les meilleurs, ne se bouchant pas si souvent que les plats qui sont percés de plusieurs trous ou fentes, placés à l'opposite l'un de l'autre, ou que ceux, où l'on a soudé plusieurs autres petits *ajutages* pour former une gerbe. On prétend que les jets d'eau vont mieux quand les *ajutoirs* sont percés d'un seul trou un peu gros sur une platine, que quand ils sont élevés en cône, parce qu'il se fait moins de frottement & de résistance au bord.

ALATERNE, espece de PHYLERIA, arbrisseau; ainsi appellé à cause que ses feuilles sont rangées alternativement le long de ses branches. Il ressemble par ses feuilles à l'olivier. Elles sont d'un verd foncé & assez épaisses. Le bois en est grisâtre. Il est très-propre à faire des palissades, & vient de marcotte. L'usage auquel les Jardiniers l'emploient est tout-à-fait différent du *Phylleria*: on fait des cabinets de celui-ci, au lieu que l'*alaterne* ne se plante que dans des plattes bandes de parterre, où on lui donne tantôt la forme d'un arbrisseau, tantôt celle d'une boule. Cet arbrisseau s'éleve aussi en caisse, où on lui fait prendre les figures, dont on vient de parler, & pour-lors on le place parmi les autres arbrisseaux en caisse. La terre qu'on lui donne, lorsqu'on le cultive ainsi, doit être composée d une terre naturelle, bien fine & mêlée d'un peu de terreau: il faut l'arroser de tems en tems.

L'*alaterne* jette des tiges longues divisées en plusieurs rameaux, garnies de feuilles semblables à celles du *Phylleria*, à la différence seulement, que celles-ci naissent opposées deux à deux, au lieu que celles-là, comme je l'ai déja dit, sont alternativement placées le long de ses rameaux à l'extrémité desquels paroissent des fleurs de couleur blanche, & d'une bonne odeur. Du fond de cette fleur s'éleve un pistil, qui dans la suite devient un fruit, ou une baie remplie de trois semences applaties sur le côté & arrondies sur le dos. Cette semence est bonne à ramasser, quand ces baies sont noires, & c'est de cette semence qu'on se sert pour en multiplier l'espece. On la seme au mois de Septembre & d'Octobre, dans de la terre, qui soit bien ameublie, & en quelque endroit dérobé du Jardin.

Les Botanistes distinguent plusieurs sortes d'*alaternes*. Il y a l'alaterne dont on vient de parler, *alaternus*. L'alaterne à petites feuilles, *alaternus minore folio*. L'alaterne doré, *alaternus aurea*, *seu foliis ex luteo variegatis*. L'alaterne argenté, *alaternus argenteas*, *seu foliis ex albo variis*. Le petit alaterne, *alaternus minima*, *buxi minoris foliis*. L'alaterne d'Espagne, *alaternus Hispanica latifolia*. L'alaterne à feuille dentelée, *alaternus*.

*sen phylica, foliis Angustioribus, & profundis serratis.* L'alaterne doré à feuille dentelée, *alaternus foliis Angustioribus, & profundiùs serratis, limbis aureis. L'alaterne* est une plante vulnéraire & astringente.

ALBANOISE, anémone toute blanche, sinon un peu d'incarnat au fond des grandes feuilles & de la pluche.

ALBERGE, espece de pêche. Il y en a de plusieurs sortes, sa voir l'*alberge jaune* dedans & dehors. Elle est d'une grosseur médiocre, d'excellent goût, quand on la laisse mûrir parfaitement. Elle fleurit à petites fleurs : elle prend assez de couleur, & elle se mange au commencement d'Août. Elle est un peu platte, son noyau d'un rouge violet & petit. L'*alberge* rouge a la chair toute blanche ; elle est plus platte & moins bonne que la précédente. Il y a encore l'*alberge* violette, dont la chair est d'un rouge brun violet. Celle-ci est plus rare, plus petite, & n'est pas si bonne que la jaune. On ne se met gueres en peine de la chercher, quand on ne l'a pas ; outre qu'aujourd'hui toutes les *alberges*, excepté les jaunes, sont presque bannies des Jardins. On aime mieux y mettre à leur place de bonnes pêches, dont le nombre est assez grand pour contenter un curieux, dit la QUINTINIE.

ALBERGIER, l'arbre qui porte les *alberges*.

ALBERT, terme de Jardinier-Fleuriste : c'est le nom qu'on donne à une anémone. Il y en a une sorte qu'on appelle le *Passe-albert*.

ALBERTINE, terme de Fleuriste, espece d'anémone. L'*albertine* est de couleur de chair incarnat. Quelques-uns la nomment *Parangon* ou *Passescala* : c'est aussi le nom d'une Tulipe, qui a de petits traits pourpres par menus panaches, avec du gris de lin clair & du blanc.

ALBICANTE, terme de Fleuriste : c'est une espece d'anémone, dont les grandes feuilles sont d'un blanc sale, sa peluche est blanche, à l'extrémité couleur de rose. En Bretagne, on la nomme *carnée*.

•ALBRAN, ou ALEBRAN, jeune canard sauvage, ainsi nommé jusqu'en Octobre, auquel tems il devient *canardeau*, & un mois après on l'appelle *canard*, ou oiseau de riviere.

ALCE'E, c'est une espece de mauve sauvage, dont les feuilles sont profondément découpées, comme celles de la vervenne, & qui pousse trois ou quatre tiges, couvertes d'une écorce pareille à celle du chanvre. Elle porte une petite fleur couleur de rose. Elle croît dans les haies, fleurit au mois de Mai & de Juin, & pendant la plus grande partie de l'été.

L'*alcée*, digere, amollit, adoucit, arrête le sang. On s'en sert en lavemens, en fomentations, dit l'EMERY. On met cette plante au nombre des émolliens.

ALCIDON, terme de Fleuriste : c'est le nom d'une des especes des œillets piqués.

ALENOIS, épithete que l'on donne à une espece de cresson, qu'on appelle *cresson alenois. Voyez* CRESSON.

ALEVIN, menu poisson, qui sert à empoissonner les étangs. On l'appelle *norrain* en plusieurs lieux, & généralement *peuple*. LIGER.

ALEVINER, c'est empoissonner un étang, en y mettant de l'*alevin*. Il faut quatre milliers de *peuple* pour bien *aleviner* un étang. *Voyez* EMPOISONNER.

ALFANGE, espece de laituë : les *alfanges*, les chicons & les impériales, qui sont des laituës à lier, se plantent au mois d'Avril.

ALGUE, plante qui croît au fond des eaux, & dont les feuilles ressemblent à celles du chiendent. Il y en a quelques especes, dont les feuilles sont aussi déliées que les cheveux Il n'a pas été possible jusqu'ici d'observer leurs fleurs &

leurs fruits. L'*algue* la plus commune trace, comme le chiendent, ses feuilles sont très-longues, & n'ont environ que deux à trois lignes de largeur. Celle-ci est si abondante dans la Méditerranée, que les Laboureurs vont la ramasser aux bords de la mer pour fumer les terres. On fait la même chose en Ecosse, & sur les côtes de la Basse-Normandie. Les Vitriers & les Parfumeurs s'en servent aussi pour emballer leurs verres & leurs bouteilles. Les anciens Botanistes donnoient ce nom à presque toutes les plantes maritimes, que les modernes rangent aujourd'hui sous le genre de *fucus*. L'*algue* a divers noms sur les différentes côtes de France. On l'appelle en Normandie VARECH, en Bretagne GOEMOND, en Poitou SAR.

ALIAIRE, ou ALLIAIRE, espece de julienne, bonne dans les sausses & les ragoûts, & utile contre le venin, la gangrenne & les difficultés d'uriner. On s'en sert en décoction, elle a l'odeur & le goût de l'ail.

ALICA, espece de froment, que les anciens appelloient ZEA. Ils en faisoient une boisson, qu'ils nommoient aussi *alica*, & que nous appellons fromentée. *Voyez* FROMENTÉE.

ALIDOR, terme de Fleuriste, espece d'œillet violet.

ALIDORE, terme de Fleuriste : c'est une tulipe de couleur de feu, avec un gris de lin enfoncé sur chamois blanchissant.

ALIGNEMENT, prendre des *alignemens*, se dit parmi les Jardiniers, lorsqu'il est question de dresser des allées, des rangées d'arbres, & d'autres ornemens de Jardin. On dit aussi tirer des *alignemens*. *Voyez* l'article suivant. LIGER.

ALIGNER, ou prendre des *alignemens* : ce sont des termes aussi usités dans l'Architecture Civile & Militaire, que dans le Jardinage, & qui se disent quand on veut faire des *murailles*, ou des *allées* bien droites, des *rangées d'arbres*, des *quinconces*, &c. Pour faire un *alignement* d'arbres, quand un Jardinier a pris les coins de chaque longueur, ou de chaque largeur de la place où il veut travailler, il met à chacun de ces coins un jallon ou bâton, armé en tête d'un morceau de papier blanc, ou blanchi de chaux dans une partie de sa longueur ; il en met encore un au milieu des deux, & ensuite se mettant à l'un des coins des extrémités marquées & fermant un des yeux, il regarde, c'est-à-dire, *aligne*, ou bournoye, si les trois jallons se rencontrent justes dans une même ligne, comme ils doivent. Quand cet *alignement* est fait, il peut planter les arbres de chaque quinconce, ou de chaque allée, après en avoir planté un à chaque extrémité : ainsi des *alignemens* bien ou mal pris dépendent de la justesse du Jardinier.

ALISE, fruit de l'*alisier*.

ALISIER. Les Latins l'appellent *lotus*. Les modernes font mention d'un autre *alisier*, qui porte un fruit rouge, comme des cerises. Il croît en France, & on le nomme en Latin *alistaria*. C'est un grand arbre qui produit un fruit plus gros que le poivre ; il est de la figure d'une féve, & mûrit comme le raisin, changeant souvent de couleur. La feuille de cet arbre est dentelée tout autour. Il a le bois noir. On le recherche pour faire des fifres. L'*alisier* est fort branchu ; il s'étend au loin, & forme un bel ombrage. Il y a de plusieurs sortes d'alisiers, dont la différence se prend de la diversité de leur fruit. La meilleure espece est celle qui porte un fruit sans noyaux ; on en tire du vin semblable au vin miélé. Il dure dix jours.

Cet arbre aime naturellement la terre grasse, bien ameublie ; il se multiplie de semence, ou de plant enraciné. Il faut qu'il soit dans une belle exposition, si l'on veut que son fruit soit agréable au goût. Le Midi & le Levant lui conviennent

nent également. Si l'on fait un plan d'*alisiers*, comme cet arbre jette beaucoup de branches & d'une longue étendue, il faut de l'un à l'autre leur donner trois toises de distance, & les planter à droite ligne le long d'un cordeau dans des trous de deux pieds sur tous sens, & d'autant de profondeur. On se sert de racine d'alisier pour faire des manches de couteaux, des poignées d'épée & autres choses de cette sorte. Cette racine est d'un beau noir. On fait du vin d'*alise*, qui approche, dit-on, du moût qu'on tire du raisin; il ne faut que deux jours pour le faire. On peut, si l'on veut, sans exprimer le fruit le mettre entier dans des vaisseaux avec de l'eau dessus, le laisser ainsi fermenter: ensuite, lorsque cette liqueur est rassise, s'en servir comme de boisson ordinaire.

Outre cette espece d'alisier, les Botanistes font mention d'un alisier à feuille ronde, qu'ils appellent en Latin *crataegus folio subrotundo, serrato, subtusiniano*. D'un alisier à feuille oblongue, *crataegus folio oblongo, serrato, utrinque vivente*. D'un alisier de Virginie, *crataegus Virginiana, foliis arbuti*. D'un autre en Latin, *folio Laciniato*, & d'un alisier d'Angleterre, *crataegus sylvestris, Angelica, foliis viburni*.

ALISMA, en Botanique. On donne ce nom à plusieurs sortes de plantes. Il y a l'*alisma* de MATTHIOLE, qu'on appelle aussi plantain de montagne, & qui est une espece de *doronic*: ses feuilles sont semblables à celles du plantain, mais plus étroites & plus nerveuses; elles sortent proche de la racine, & sont recourbées contre terre. Sa tige est menuë & de la hauteur d'une coudée. Sa partie supérieure se divise en plusieurs branches qui portent des calices velus; d'où sortent des fleurs semblables & qui sont de couleur jaune. Ses racines sont menues, comme celles de l'ellébore noir; elles sont âcres, odorantes & un peu grasses. On les emploie pour les dissenteries & les tranchées.

ALISMA, se dit aussi d'une espece d'elléborine, qu'on appelle *alisma* à grape. Elle est de la hauteur d'environ douze pouces & demi. Sa tige est pleine de nœuds, d'où sortent ses feuilles, qui ressemblent à celles du grand plantain, & qui ont un pouce & demi de largeur. Ses fleurs sont en grape & de couleur rouge.

ALISMA, qu'on appelle double-feuille. *Voyez* DOUBLE-FEUILLE.

ALKEKENGE: *Alkekengi*. Plante qu'on appelle autrement en François *coqueret*, ou cerise de Saint Martin, & qui est fort semblable à la morelle, ou *solanum*: elle n'en differe que par une vessie membraneuse, dans laquelle son fruit est enfermé, d'où vient que l'on a donné le nom de *solanum* à l'*alkekengi*; mais on y a ajoûté l'épithete *vésicaire*, pour le distinguer du vrai *solanum*. On l'appelle aussi *haliacacabum*. Il y en a diverses especes; celle qu'on nomme *alkekengi* vulgaire, a sa tige grêle, ronde, rougeâtre, de la hauteur d'une coudée & pleine de nœuds. Sa racine est aussi noüeuse & rampe sur terre; ses feuilles sont attachées à de longues queuës, elles ressemblent à celles de la morelle; mais elles sont plus grandes & d'un verd obscur. Ses fleurs sont grandes, blanches, & n'ont qu'une feuille qui a cinq découpures. Son fruit est rouge, de la grosseur & d'une figure d'une petite cerise. Les enfans l'appellent cerise d'hyver. Il est enfermé dans une vessie large, pentagone, & qui devient rouge quand elle est mûre. Sa semence est petite, blanche & applatie. Ce fruit est propre pour faire uriner, & pour vuider les reins & la vessie des impuretés qui y peuvent être contenuës. *Voyez* COQUERET. La plante est apéritive.

ALLEE. Ce terme s'entend d'une espace où l'on se promene. C'est ordinairement ce qui partage les compartimens d'un Jardin. Il y a plusieurs sortes d'*allées*, les *allées* sablées, & les *allées*

de gazon, qu'on appelle pelouſes, ou tapis verds : il y a les *allées* couvertes & les découvertes, les ſimples & les doubles.

Les *allées* couvertes ſont celles qu'on forme avec des arbres, comme tilleuil, orme, qui par l'entrelaſſement de leurs branches dérobent le Ciel à la vûe de ceux qui s'y promenent, & leur font ſentir un air frais, même dans la plus grande chaleur du jour. Il y a auſſi des *allées* couvertes de paliſſades, & des berceaux de treillage, qui font le même effet.

Les *allées* ouvertes doivent avoir moins de largeur que les autres, afin que les branches d'arbres ſe joignant plutôt forment en peu de tems l'ombre qu'on en attend.

Il y a deux ſortes d'*allées* découvertes, les *allées* des parterres, celles des boulingrins, des potagers & d'autres piéces du Jardin. Les *allées*, quoique plantées de grandes paliſſades & d'arbres de hautefutaie, ne laiſſent pas que de paſſer pour *allées* découvertes, parce que les arbres en ſont éloignés des deux côtés, de maniere que rien n'empêche qu'on n'y découvre entierement le Ciel.

Les *allées* principales d'un Jardin, qui font face à une Maiſon, doivent toûjours être découvertes & plus larges que les autres, afin de ne point borner la vûe. S'il y a des *contre-allées*, il faut les laiſſer couvrir, pourvû encore qu'elles n'empêchent point du bâtiment de découvrir de loin quelque objet agréable.

On appelle *allées ſimples* celles qui ne ſont compoſées que de deux rangs d'arbres, ou paliſſades, différentes en cela des *allées doubles* qui en ont quatre, ce qui forme trois *allées* jointes enſemble, une grande dans le milieu, & deux autres de chaque côté qui l'accompagnent, & qu'on appelle *contre-allées*. Il faut planter les deux rangs du milieu d'arbres iſolés, c'eſt-à-dire, dégagés de toute paliſſade, & autour deſquels on puiſſe tourner, au lieu que les deux autres rangées doivent être garnies & bordées de paliſſade.

On donne différens noms aux *allées*, ſelon les différentes figures qu'elles acquierent. Il y a par exemple l'*allée parallele*, l'*allée droite*, l'*allée de traverſe*, l'*allée tournante* ou *circulaire*, l'*allée tournée d'équerre*, & l'*allée diagonale*, ou *de biais*. Il y a encore des *allées de niveau*, & les *allées en pente*, ou *rampe douce*. Les premieres ſont propres pour un mail, un parterre, ou autour d'une piéce d'eau; autrement il faut toûjours leur donner un peu de pente pour en faciliter l'écoulement des eaux. Cette pente doit être imperceptible, autrement elle frappe mal la vûe, & fatigue en marchant. Cette pente ordinairement ne doit pas excéder trois pouces par toiſe, autrement ce ſeroit donner lieu à des ravines qui gâteroient les *allées*. Cependant ſi on ſe trouve obligé de donner plus de pente à ces *allées*, comme il arrive à celles qui deſcendent le long d'une caſcade, ou de quelque colline, il faut alors mettre des arrêts & des marches de gazon dans ces allées poſées en ziczac, ce qu'on appelle *chevrons briſés*; & ces chevrons ne doivent point ſurpaſſer les allées de plus de deux pouces. Cet arrêt ſuffit pour retenir les eaux & les rejetter des deux côtés des allées, dont le milieu doit être toujours un peu élevé, afin que les eaux n'en gâtent pas le niveau.

Quant à la largeur des *allées*, l'art du Jardinage veut toujours qu'on les proportionne à leur longueur. Sans cette attention, on rend ſouvent des *allées* déſagréables à la vûe. Il faut qu'elles ne ſoient ni trop longues, ni trop étroites : car, par exemple, une *allée* de cent toiſes ſeroit défectueuſe, ſi on ne lui donnoit que deux ou trois toiſes de large : ce ne ſeroit qu'un boyau. Il lui faut cinq ou ſix toiſes de largeur. Ainſi les *allées* de deux cens toiſes de long, auront ſept à huit toiſes de largeur. Celles de trois

cens, neuf à dix. Celles de quatre cens, dix à douze. Pour la longueur des *allées*, on ne la limite point; on avertit seulement que plus une allée est longue, plus elle est belle.

On donne pour l'ordinaire aux *allées* doubles la moitié de la largeur de l'allée du milieu, & l'on divise l'autre moitié en deux pour les *contre-allées*, qui doivent se rapporter à la grande, c'est-à-dire, que supposé qu'un terrein ait huit toises de large, on donnera quatre toises à l'*allée* du milieu, & deux pour chaque *contre-allée*; ainsi du reste à proportion. On peut néanmoins, si on le juge à propos, diminuer une demie toise de largeur aux *contre-allées*, & rien de plus.

On n'observe pas tant de largeur à l'égard des *allées* des bosquets, qui sont éloignés, & du pourtour d'un Parc, qui n'ont aucune enfilade, ni alignement principal, parce qu'étant peu fréquentées la vûe ne s'en trouve point blessée. Ce sont des hors-d'œuvres, pour ainsi dire, auxquels on fait peu d'attention. Il ne reste plus qu'à tenir les *allées* nettes, & à tondre celles qui sont en gazon. A l'égard du premier travail, *voyez* RATISSER; & pour l'autre, il faut chercher GAZON: on verra comment on l'entretient. Pour venir à présent à la maniere de les sabler, *voyez* au mot SABLER, comment ce travail se fait. On bat aussi les *allées*, soit sur la terre naturelle, ou en recoupe de pierre de taille, ou en salpêtre.

Pour battre les *allées* en recoupe, on met dans le fond des terres qu'on a ôtées sept ou huit pouces de hauteur de grosses recoupes, & environ deux pouces de menuës recoupes passées à la claie, puis on fait battre les *allées* à trois volées: ensuite on répand le sable par dessus qu'on bat encore. Si c'est en salpêtre qu'on met les *allées*, on en met dessus deux ou quatre doigts d'épaisseur, puis on le répand le plus uniment qu'il est possible. On le bat aussi à trois volées, & ensuite on le recouvre de sable comme les recoupes. Au défaut des recoupes, on prend des gravois & des pierrailles qu'on arrange dans le fond de l'*allée* avec deux ou trois pouces de terre par dessus pour faire corps; après quoi on jette le sable uniment & on le bat.

La plûpart des particuliers qui craignent la dépense se contentent de faire battre la terre à une volée seulement, & de répandre après le sable dessus. Les pluies qui tombent achevent de les affermir. Deux pouces de hauteur de sable suffisent pour bien sabler des allées: car lorsqu'il y en a davantage, ces *allées* lassent ceux qui s'y promenent.

Comme par tout ce détail on vient de voir qu'il y a plusieurs sortes d'*allées*, voici l'explication du plus grand nombre.

ALLE'E DE FRONT: c'est celle qui va droit en face du bâtiment.

ALLEE DE TRAVERSE: c'est celle qui coupe une *allée* de front à angles droits.

ALLE'E DIAGONALE: c'est celle qui coupe un quarré de bois, ou de parterre d'angle à angle.

ALLEE BIAISE: c'est celle qui, par sujettion ou d'un point de vûe, ou d'un terrein, n'est parallele ni à l'*allée* de front, ni à celle de traverse.

ALLE'E RAMPANTE: c'est celle qui a une pente sensible.

ALLE'E EN ZICZAC: c'est celle qui étant trop rampante & sujette aux ravines est traversée d'espace en espace par des plate-bandes de gazon, en maniere de chevrons brisés, pour en tenir le sable. On appelle aussi *allée en ziczac* celle qui dans un bosquet, ou un labyrinthe, est formée par divers retours d'angles, pour la rendre plus solitaire & en cacher l'issuë.

ALLE'E EN PERSPECTIVE: c'est celle qui est plus large en son entrée qu'à l'issue, pour lui donner plus d'apparence de longueur.

ALLE'E COUVERTE: c'est cel-

le, comme je l'ai déja dit, qui est bordée de grands arbres ou ormes, qui par l'entrelassement de leurs branches donnent du couvert & de la fraîcheur, ou une *allée* qui est faite d'un berceau de treillage.

ALLE'E LABOURE'E ET HERSE'E : c'est celle qui est repassée avec la herse, & où les Carrosses peuvent rouler.

ALLE'E SABLE'E: c'est celle où il y a du sable sur la terre battue. On ratisse les *allées de sable* pour les tenir propres.

ALLEE DE GAZON : c'est une *allée* où l'herbe croît, & qu'on a soin de tems en tems de faucher pour rendre le tapis plus uni & plus agréable aux yeux. On l'appelle aussi *boulingrin*.

ALLE'E BIEN TIRE'E : c'est celle que le Jardinier a nettoyée de méchantes herbes avec la charrue, & qu'il a ensuite repassée avec le rateau, pour unir & approprier la superficie. On l'appelle aussi *allée bien repassée*, ou *bien retirée*. Cela se fait avec la herse, le rateau & quelquefois le rabot.

ALLEE DE COMPARTIMENT, est un large sentier qui sépare les carreaux d'un parterre.

ALLE'E D'EAU : c'est un chemin bordé de jets, ou bouillons d'eau, sur deux lignes paralleles.

Ce qui fait la différence d'une *allée* avec un sentier, c'est que dans une *allée* il faut au moins se promener deux personnes de front ; ainsi elle ne peut gueres avoir moins de cinq ou six pieds de large.

ALLELUYA, petite plante, dont les racines sont longues, menuës, fibreuses, comme écailleuses dans quelques endroits, d'un blanc tirant sur le rouge. Elle a des feuilles portées sur des pédicules grêles. Chaque pédicule soutient trois feuilles à son sommet, comme le tréfle, taillées en cœur. D'entre ces feuilles qui sont d'un verd tirant sur le jaune lorsqu'elles passent s'élevent quelques pédicules, qui pour l'ordinaire ne soutiennent qu'une seule fleur en forme de cloche, découpée en cinq parties jusques vers son centre. Le pistil qui sort du fond du calice s'emboete avec la fleur, & devient ensuite un fruit membraneux semblable en quelque maniere à une lanterne, & divisé le plus souvent en cinq loges, qui s'ouvrent chacune en dehors par une fente étendue de la base du fruit jusqu'à sa pointe. Chaque loge contient quelques semences enveloppées d'une coeffe, qui par sa contraction pousse ordinairement la graine assez loin du fruit.

Il y a plusieurs especes d'*alleluya*. Les plus communes en France, & celles auxquelles cette description convient, ont leurs fleurs ou blanches, ou jaunes, ou purpurines. Elles ont un goût aigrelet dans presque toutes leurs parties. Elles sont bonnes dans les fiévres malignes.

Francus, Médecin Allemand, a ramassé dans un Traité toutes les vertus de cette plante : les autres especes, qui sont étrangeres, different de celles-ci, parce qu'elles sont ou branchues, ou parce qu'elles ont de fort grosses racines. Cette espece de tréfle ne se multiplie que par des trainasses ou rejettons, qui sortent du pied, tout de même qu'il en sort des violiers, des marguerites, &c. L'*alleluya* fleurit blanc & ne graine point. Quand il vieillit, il se met en touffe. Comme c'est une plante qui vient dans les bois, & qui par conséquent aime l'ombre. On la met le long des murailles, espacée d'environ un pied l'une de l'autre. Plus on lui ôte de feuilles, & c'est ce qu'elle a de bon, plus elle en repousse de nouvelles. C'est assez de la mettre environ deux pouces avant dans la terre. Elle dure trois à quatre ans sans être renouvellée, & pour la renouveller il suffit de séparer les grosses touffes en plusieurs petites, & les replanter aussitôt, ce qui se fait dans les mois de Mars

& d'Avril. Un peu d'arrosement dans les grandes chaleurs, & sur tout dans les terres sabloneuses, leur est de grand secours. Les différentes sortes d'*alleluya*, sont des plantes aléxiteres & cordiales.

ALLIAIRE, espece de *julienne*, plante, dont la racine est petite, blanche & sentant l'ail. Elle pousse des tiges d'une ou de deux coudées de hauteur, minces & velues. Ses feuilles sont au commencement rondes, comme celles du lierre terrestre, ensuite elles deviennent un peu longues & dentelées tout a l'entour; elles ont aussi le goût & l'odeur de l'ail, comme la racine, mais moins fort. Les fleurs sont au haut de la tige & des branches: elles sont petites, blanches & composées de quatre petites feuilles. Sa semence, qui est noire & oblongue, est contenuë dans des siliques longues, angulaires & divisées en deux loges, dans chacune desquelles il y a une semence. Cette plante est vulnéraire & détersive.

ALOES: *Aloë*. Nom d'un genre de plante, dont les fleurs sont des tuyaux découpés profondément en six parties, & dont les fruits naissent ou du pistil, ou de la partie postérieure de la fleur, & sont comme cylindriques, divisées en trois loges remplies de semences applaties presque demi circulaires posées les unes sur les autres.

ALOES, vient du mot Grec ἅλς, qui signifie du sel & la mer, apparemment à cause qu'on trouve l'*aloës* sur les côtes maritimes. Par la même raison on le nomme joubarbe de mer. On l'appelle aussi Perroquet, à cause de la couleur de ses feuilles, qu'on compare aux ailes du Perroquet.

Nous voyons que DIOSCORIDE, PLINE, & tous les anciens Naturalistes, n'avoient la connoissance que d'un *aloës*, que nous nommons *aloës* commun, *aloë vulgaris*, plante commune en Sicile, & qu'on cultive dans plusieurs Jardins. Sa racine est un pivot oblique, garni par intervalle de quelques fibres cheveluës, plein de suc, blanchâtre en dehors, & d'un goût un peu amer. Elle donne à son collet plusieurs feuilles disposées en rond, & dont les plus longues ont environ un pied & demi. Elles s'embrassent par leur base & sont charnuës, d'un verd gai, qui pâlit par la suite, remplies d'un suc glaireux, & tant soit peu amer, terminées en pointe, & garnies sur leurs bords de petits piquans courbes, dont les pointes regardent le haut des feuilles. D'entre ces feuilles s'éleve une tige branchuë, haute de deux à trois pieds, & garnie de plusieurs fleurs jaunes ramassées en épi. Le pistil de ces fleurs devient un fruit oblong divisé en trois loges, qui contiennent des semences applaties & brunes Le suc, qui coule des racines de cette plante & de ses feuilles coupées, étant desséché au Soleil se réduit en une substance résineuse semblable à l'*aloës succotrin*. F. COLUMNA l'a éprouvé à Naples.

Les voyages fréquens qu'on a faits depuis quelques années en Asie, en Afrique & en Amérique, ont donné lieu à la découverte de plus de quarante especes d'*aloës* inconnues à l'antiquité. Il est vrai que dans ce nombre, il n'y en a peut-être pas douze dont on puisse tirer un suc amer & purgatif, & que les autres especes ont des usages tous différens. Les unes fournissant une liqueur vineuse par le moyen de la fermentation, d'autres contenant dans la substance charnuë de leurs feuilles des filamens blancs & fermes, dont on fait dans les Indes plusieurs ouvrages.

Celui qu'on cultive en Catalogne sert pour border des haies; c'est à cause de la filasse qu'on tire de ses feuilles, & dont les Catalanes font des guippures à l'exemple des Indiens, qui en font des cordages, des toiles & des hamachs. Cette plante a sa racine vivace, longue, noüeuse, comme celle du roseau. De ces nœuds partent de petits rejettons, qui

» qu'à rien. Pour lors déſeſpérant de » pouvoir les ſauver, d'autant plus que » l'été étoit preſque paſſé, je les jettai au » commencement d'Août hors de mon » Jardin, avec d'autres plantes qui lan- » guiſſoient de la même maniere ; mais » elles n'y eurent pas été trois ſemaines » que je fus ſurpris de leur voir pouſſer » des racines dans la terre ſur laquelle » elles étoient, & pouſſer des feuilles » nouvelles. Par cet accident, je ſauvai » non-ſeulement mes plantes, mais je » pris de telles meſures pour gouverner » de même les autres, que je ne vois » maintenant nulle part aucunes plantes » de cette eſpece en meilleur état que les » miennes. Je trouve que la meilleure » ſaiſon pour planter les rejettons d'*a- » loës* eſt le milieu de Juillet ; qu'il faut » les laiſſer dehors environ huit jours & » recevoir de la pluie ſi cela eſt poſſi- » ble. Quand ils commencent à pouſſer » racines, on peut alors les ſeconder par » le moyen d'une couche, mais non pas » devant. Il y en a pluſieurs eſpeces, » dont la graine meurit en Angleterre, » & il faut le ſemer en Avril ſur des cou- » ches.

» Je remarque que quand les *aloës* » pouſſent leurs rejettons au-deſſus de » terre, c'eſt-à-dire, le long de leurs ti- » ges, on doit avancer l'accroiſſement de » ces jeunes branches, en détachant les » feuilles de deſſous, qui croiſſent auprès » de terre ; car c'eſt toujours de la naiſ- » ſance des feuilles que pouſſent les jeu- » nes *aloës* : mais cette opération doit » être faite avec beaucoup de ſoin, ſans » froiſſer la tige ni les autres feuilles, & » dans le tems de l'été où le Soleil eſt le » plus chaud. Car quoique les feuilles » ſe détachent aiſément du corps de la » plante ſans ſe briſer, il reſte néan- » moins une ſorte d'humidité à l'endroit » par où elles y tenoient, qui occaſion- » neroit de la moiſiſſure & ſeroit ſujette » à les pourrir, ſi on ne la ſéchoit pas » promptement.

» L'*aloës* & toutes les autres plantes » ſucculentes ſont ſi ſenſibles au moin- » dre froiſſement, que j'en ai vû mourir » pluſieurs par cette ſeule cauſe. Il ſuffit » de pincer une ſeule feuille pour mor- » tifier toute la plante, à moins qu'on » ne coupe auſſi-tôt la partie froiſſée. » Plus cette eſpece de plante eſt tenuë » durement, plus elle fleurit ſouvent. Je » le ſçais par expérience, car j'en ai au » moins douze eſpeces qui fleuriſſent tous » les ans chez moi.

Telles ſont les inſtructions que ce curieux Anglois nous donne de l'*aloës*.

ALPISTE, nom que les Grenetiers de Paris donnent à la ſemence d'une eſpece de chiendent. Le propre nom de cette ſemence eſt graine de Canarie, parce qu'on en nourrit les Serins de Canarie. Cette graine eſt un peu plus menuë que le millet, tantôt blanche, tantôt noirâtre, tantôt griſe, ou de couleur Iſabelle. On croit que cette graine a été apportée des Iſles de Canarie. On la cultive préſentement en France & en Flandres.

ALQUITTE, nom d'une tulipe panachée de jaune & de rouge.

ALTHÆA FRUTEX, petit arbre qui vient de graine, & qui porte des fleurs, comme celles du *volubilis* & de même figure. Il y en a à fleur pourpre violet, à fleur blanche, à fleur blanche & rouge panachée. Il eſt quatre ou cinq ans avant que de fleurir. Il ne craint point le froid. Quand il eſt dans ſa perfection & fleuri, il eſt charmant à la vûe & dure fort longtems. CHOMEL.

BRADELEY, dit qu'on trouve communément dans les Jardins deux ſortes de *Althæa*, qui different l'une de l'autre par la couleur de leurs fleurs, dont les unes ſont blanches & les autres pourpres. On peut, ajoûte-t-il, les multiplier au mois de Septembre en couchant les branches, ou au moyen de leurs rejettons que l'on détache des racines dans le même tems, ou même de graine que l'on ſeme au mois

mois de Mars ; on les place communément dans les bosquets. Elles fournissent au mois de Mai un grand nombre de fleurs, qui font un très-bel effet. Elles croissent dans toutes sortes de terreins, sans donner beaucoup d'embarras aux Jardiniers.

ALTHÆA, plante qu'on appelle autrement Guimauve. *Voyez* GUIMAUVE.

ALTESSE, nom d'un œillet d'un violet brun, sur un blanc qui paroît d'abord carné ; mais qui dans la suite devient un blanc de lait. Sa plante est délicate & son verd pâle. Il vient large & porte de gros panaches fort détachés. Il a été élevé à Compiegne.

ALUINE : c'est la même chose qu'absinthe. *Voyez* ce mot.

AMADONTE, espece de poire qu'on nomme petit-oin. *Voyez* ce mot.

AMADOTE, sorte de poirier, qui porte des poires qu'on appelle *amadotes*.

AMADOTE, sorte de poire trouvée premierement en Bourgogne & appellée *amadote*, par abréviation & par corruption, pour dire de *Dame Oudot*, du nom d'une femme qui les aimoit, & qui en eut la premiere en ce pays-là. L'*amadote* a un assez grand parfum ; mais il est renfermé dans une chair extrêmement dure, pierreuse, pleine de marc. LA QUINTINIE.

AMANDE, semence de tous les arbres à noyau, qui est enfermée dans une écorce fort dure qu'on casse quand on la veut manger. On dit *amande* d'abricots, *amande* de cerises, *amande* de prunes.

AMANDE, fruit particulier, qui est enfermé dans un gros noyau & sous une écale. C'est le fruit de l'amandier. Les *amandes* doivent être mises en terre si-tôt qu'elles sont mûres & dans un an de tems les plantes peuvent être greffées ; car elles sont sujettes à devenir résineuses quand elles sont plus vieilles.

AMANDIER. Il y a l'*amandier* à grand fruit, *amygdalus sativa fructu majori*. L'*amandier* à petit fruit, *amygdalus sativa fructu minori*. L'*amandier* des Dames, ou dont le fruit a l'écorce tendre, *amygdalus dulcis putamine palliore*. L'*amandier* amer, *amygdalus amara* : & l'*amandier* nain, *amygdalus indica nana*.

L'*amandier* est un grand arbre qui devient assez haut, & gros à proportion. Sa tige est courte & droite. Il est branchu. Son tronc est assez droit & revêtu d'une écorce un peu raboteuse, sur tout dans les vieux. Ses feuilles sont alternes, longues comme le doigt, étroites, terminées en pointes, dentelées légérement sur les bords, d'un verd un peu brun & luisant par-dessus, plus pâles par-dessous & d'un goût amer. Ses fleurs sont à cinq pétales, disposées en roses dans les échancrûres du calice, qui est un godet découpé en cinq pointes. Le pistil devient un fruit charnu renfermant un noyau, dans lequel se trouve l'*amande* qui est la semence. La partie charnuë & extérieure est celle où le *brou* de ce fruit s'entrouve dans sa maturité selon sa longueur : alors le noyau paroît & s'en échappe. Entre les *amandiers*, les uns sont à semences douces, les autres à semences ameres. On en remarque encore certaines especes, dont les semences sont plus grosses & plus menuës, ou dont les noyaux sont plus ou moins durs. Les *amandes* douces sont incrassantes & adoucissantes, on les met dans les émulsions. Leur huile nouvellement tirée sans feu est employée pour purger les enfans, pour appaiser les coliques, les vomissemens, & pour arrêter les mauvais effets des poisons corrosifs. Extérieurement on en frotte les parties où l'on sent de la douleur.

Les jeunes *amandiers* servent de sujets pour greffer les pêchers & les abricotiers, soit à l'œil poussant, soit à l'œil dormant ; on les met en pepinieres, ou

en place le long d'un mur pour les y greffer : le vrai tems est au mois de Novembre. Ou pour le mieux, on plante des *amandes* en pots, ou en manequins ; on les laisse ainsi passer l'hyver dans un endroit exempt de gelée, pour après au mois de Mars les mettre d'abord en place. Les productions de l'année en deviennent plus belles & plus en état de recevoir l'écusson ; car c'est dès cette même année qu'il faut que ce travail se fasse. Cette méthode avance de deux ans les productions du fruit, par le moyen du bois que la greffe jette, & dont on se sert dès la seconde année pour donner la forme au pêcher. Comme les *amandiers* sont des arbres, qui en quatre ou cinq ans viennent fort grands, il ne faut que mettre en Février des amandes en place à l'endroit, où on veut en avoir des arbres, & prendre soin de les élaguer les premieres années ; ils donneront bientôt la satisfaction qu'on s'en est promise, outre qu'on ne réussit presque jamais à les planter tous faits, comme les autres arbres.

AMARANTE, fleur qui ne se flétrit point. En effet, les épis de la plûpart de ces especes ne perdent pas en se séchant toute la vivacité de leurs couleurs. On diroit souvent que ce sont des morceaux de panne ou de velours ; & c'est aussi de-là que leur vient le nom de *passe-velours*, que les Fleuristes leur ont donné. L'amarante & l'immortelle sont deux genres de plantes bien différens, & on ne doit point les confondre.

Cette plante annuelle que l'on cultive dans les Jardins, à cause des belles variétés de ses fleurs, qui sont tantôt couleur de feu, tantôt cramoisi, tantôt pourpre, tantôt jaune doré ou jaune pâle, & quelquefois blanches ou argentées, disposées en épi dans la plûpart des especes ; dans d'autres en panicules, ou en crêtes de coq. Chaque fleur est composée de plusieurs pétales disposées en rond autour du pistil, qui devient une coque membraneuse, arrondie, qui s'ouvre transversalement en deux, & qui renferme quelques semences menuës, arrondies, tantôt blanches, tantôt carnées, & le plus souvent noires. Ses feuilles sont oblongues, pointuës, vertes & quelquefois teintes d'un rouge brun. On nomme *amarante tricolor* une espece qui est remarquable par des taches rouges, jaunes & vertes, qui sont assez également répanduës sur ses feuilles. Ses fleurs, qui sont verdâtres & semblables à celles de la blete, naissent par paquets dans les aisselles des feuilles.

Cette fleur a un panache teint d'une couleur de pourpre si vive qu'elle se maintient long-tems sans rien perdre de sa couleur, même en la mettant sécher au four : elle se garde pour l'hyver, auquel tems la mettant tremper dans l'eau, elle reprend l'éclat & la couleur qu'elle avoit dans l'été. Elle fleurit depuis le mois d'Août jusqu'à la fin d'Automne. Les *amarantes*, particulierement les rares, veulent être semées & élevées sur couche en bonne chaleur, avec des cloches de verre ou de terre au commencement du mois d'Avril, le cinquiéme ou sixiéme jour de la Nouvelle Lune, s'il se peut ; mais après qu'elles auront deux pouces de haut, & quatre ou cinq feuilles, il faut les mettre au grand air en élevant lesdites cloches sur des fourchettes, & lorsque les nuits seront chaudes, vous ôterez entierement les cloches de dessus les *amarantes* & les remettrez sur les fourchettes au matin, & tout cela durant l'espace d'un mois ou six semaines ; & quand les *amarantes* seront bien fortes, & que le doux tems sera venu, c'est-à-dire environ à la fin de Mai, ou au commencement de Juin, vous les planterez où vous voudrez avec leur motte, & par un tems de pluie s'il se peut. C'est une fleur extraordinairement difficile à élever dans les pays froids.

Voilà la maniere de gouverner les belles *amarantes*, quand on veut les avoir

en fleur de bonne heure, c'est-à-dire dans le mois de Juillet. Mais pour en avoir plus tard, on les séme en pleine terre, bien amandée & composée d'un tiers de sable, mise dans des pots au commencement de Mai; & en ce cas, elles ne portent qu'au mois d'Août. Au lieu de pure terre, on peut mettre des crotins de cheval tout chauds dans de grands pots, les bien presser & mettre par dessus deux pouces de haut de bon terrein mêlé de sable, sémer les *amarantes* dedans, & y mettre quelques verres dessus pour les faire avancer.

Elles viennent mieux dans les pots qu'en pleine terre. Il faut bien arroser les *amarantes*; il est bon de les avoir de bonne heure, afin que leur graine ait le tems de mûrir; & de même il faut la laisser dans la serre durant l'hyver sur sa fleur, & dans sa paille, quelque séche qu'elle paroisse, jusqu'à ce que les gelées fortes soient passées: alors vous l'égrainerez si bon vous semble.

Les belles *amarantes* sont bordées de jaune, & il en vient qui donnent autant de différentes figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a sur leur pied qui est tout de fleur & en très-grande quantité, jusqu'à la grosseur d'un pied ou environ de large, & d'un pied & demi & plus de haut. Cette fleur dure deux à trois mois & est une espece d'immortelle. Il y en a de plusieurs couleurs, sçavoir de violettes, de pourprées, de cramoisi, d'orangées, de rouges, de jaunes, &c. C'est une fleur merveilleuse & des plus belles qu'on puisse voir, & qui est maintenant fort estimée parmi ceux qui la connoissent bien. Elle se plaît où il n'y a pas trop de Soleil, dans une très-bonne terre & souvent arrosée. L'*amarante* est une plante vulnéraire.

AMARANTE. Nom d'une tulipe qui a un fond blanc, sur lequel s'étendent des panaches *amarantes*. On appelle aussi *amarante* la teinture qui imite la couleur de cette fleur.

AMARANTINE, sorte d'anémone, dont les grandes feuilles sont d'un rouge blaffard. C'est encore en terme de Fleuriste une tulipe panachée de pourpre sur du blanc, & la peluche d'une *amarante* brune, sur laquelle vient quelquefois une houpe, ou floquet incarnadin. MORIN.

AMARILLIS, espece des œillets piquetés. L'*amarillis*, l'agréable, la belle Amynthe & l'étoile du jour, sont quatre piquetés à peu près de même sorte, & ne different que par leur couleur & leur feuillage; mais non pas en largeur, ni en grosseur. C'est aussi une tulipe qui a trois couleurs, rose, séche, pourpre enfoncé & blanc.

AMBRE, espece de saule appellé *salix amerina*: ce mot n'est gueres usité que dans le Lyonnois.

AMBRE, la PRUNE D'AMBRE, espece de prune qui a la chair séche. Elle est de celles qui ne quittent point le noyau.

AMBRETTE, plante annuelle, apportée de Constantinople & qu'on a rangée sous le genre de Bluet, ou Cyanus. Ses feuilles ressemblent assez aux premieres feuilles du bluet des champs, ou barbeau: mais elles sont plus larges, plus déchiquetées & moins blanches. Ses tiges ne s'élevent gueres que de deux à trois pieds. Elles sont branchuës, garnies de feuilles & terminées chacune par une tête écailleuse, qu'on appelle fleur, plus grosse que celle du barbeau. Elle renferme une infinité de fleurons de différentes couleurs. Ceux de la circonférence sont plus grands & d'une couleur différente de ceux du centre, qui sont plus petits. Ses semences sont oblongues, noirâtres & chargées d'une aigrette. L'odeur de ces fleurs est très-douce, & tient de l'*ambre* & de la *civette*. C'est à cause de son odeur qu'elle a été appellée *ambrette*. Il y a plusieurs sortes d'*ambrettes*, qui ne different sur tout que par la couleur de leurs fleurs qui est le plus souvent purpurine, quelquefois blanche & jaune dans

certaines especes. L'*ambrette* s'appelle aussi l'herbe du Grand Seigneur. TOURNEFORT.

AMBRETTE, se dit aussi d'une sorte de petite poire qui a l'odeur d'ambre gris, & qu'on appelle à cause de cela *poire d'ambrette.* Elle a la chair beurrée ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau douce, sucrée & de bon goût, & un peu de parfum. La QUINTINIE. La poire d'*ambrette* est ancienne parmi nous & fort estimée : elle porte en certains pays le nom de TROMPE VALET. Elle est à peu près ronde, cependant un peu plus plate, & a l'œil plus enfoncé que la *Leschasserie.* Sa grosseur est médiocre d'environ deux pouces en tout sens, son coloris verdâtre & tiqueté, d'ordinaire plus couvert & plus roussâtre que celui de la *Leschasserie.* Sa queuë est droite & assez longue. Elle mûrit en Novembre & Décembre, & quelquefois en Janvier. Sa chair est fine, beurrée, son eau sucrée, un peu parfumée, mais d'un parfum très-agréable. Sa chair est quelquefois un peu plus verdâtre; & son pepin plus noir que celui de la Leschasserie & logé plus au large : sa peau en paroît aussi d'ordinaire un peu plus rude. Son bois est extrêmement épineux & piquant. La QUINTINIE dit encore; l'*ambrette* est le plus souvent une très-excellente poire, ayant la chair fine & fondante & un goût relevé, supposé qu'elle soit venuë en bon fonds & en bonne exposition, & qu'elle soit dans sa parfaite maturité; mais elle a la chair verte, un peu d'eau fade dans le goût, & un je ne sçai quoi de pourriture séche & entierement cachée se trouve en quelques-unes.

AMBRISE, terme de Fleuriste, espece de tulipe. L'*ambrise* est colombin rouge & blanc.

AMBROSIE, *Ambrosia.* Plante que l'antiquité a cru être recherchée par les Dieux, à cause de son odeur. Sa racine est ligneuse, cheveluë, & donne à son collet une ou plusieurs tiges, branchuës, canelées, blanchâtres, quelquefois rougeâtres, veluës & garnies de feuilles assez semblables à celles de l'absynthe ordinaire, pareillement découpées, un peu veluës & blanchâtres ou cendreés, d'une odeur douce, aromatique & d'une amertume qui n'est pas désagréable. Ses fleurs sont à fleurons jaunâtres, renfermés dans de petites têtes rondes, & naissent sur des épis à l'extrémité de ses branches comme l'absynthe, mais elles sont stériles. Ses fruits se trouvent au-dessous des fleurs dans des endroits séparés : ce sont autant de petites masses à plusieurs faces. Ils renferment une semence noire semblable au pepin du raisin. Cette plante croît sur le bord de la mer en Toscane : elle est céphalique.

AMELANCHE, se prend en Provence pour le fruit de l'*amelanchier.*

AMELANCHIER, arbrisseau très-commun en Provence & aux pieds des Montagnes de Savoye & de Geneve. Il s'en trouve aussi dans les rochers de la Forêt de Fontainebleau. Il part de la racine de cet arbrisseau plusieurs jets branchus, menus ordinairement comme le petit doigt, couverts d'une écorce brune & lisse. Ses feuilles sont alternes, séches, arrondies, d'un pouce environ de diamétre, crenelées sur leurs bords, d'un verd blanchâtre par dessus, plus blanchâtre par dessous, & soutenuës par des queuës minces, purpurines ou brunes, longues d'un pouce environ. Ses fleurs naissent des œilletons des branches & par bouquets composés de huit ou dix pédicules, qui soutiennent chacun une fleur blanche à cinq pétales assez grandes. Le calice qui soutient la fleur est découpé sur les bords en cinq quartiers : il devient un fruit gros, rond comme un pois, & est couronné par les découpures du calice. Il est d'abord violet & ensuite noir; pour-lors il est doux & agréable. Ses semences ressemblent assez par leur couleur & leur figure aux pepins des pommes.

AMELEON, espece de cidre excellent du Bessin en Basse-Normandie. Le cidre est excellent dans ce Bessin, principalement le *doux auvesque* & l'*ameléon*, que les plus délicats préférent à beaucoup de vins.

AMENDEMENT, engrais qu'on met sur des terres, comme marne, fumier, cendres, &c. L'*amendement* est un secours qu'on donne aux terres usées pour les obliger de produire quelque chose de plus beau, en prenant une nouvelle substance & de nouveaux sels; & cet *amendement* est ce que nous appellons fumier de quelque nature qu'il puisse être.

Toutes sortes de fumiers pourris de quelque animal que ce soit, chevaux, mulets, bœufs, vaches, &c. sont excellens pour *amender* les terres employées en plantes potageres. Celui de mouton a plus de sel que tous les autres; ainsi il n'en faut pas mettre en si grande quantité. C'est à peu près la même chose que celui des poules & des pigeons. Mais la QUINTINIE ne conseille pas de s'en servir à cause des pucerons dont ils sont toujours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux plantes.

Le fumier des feuilles bien pourries n'est gueres propre qu'à répandre sur les semences nouvellement faites, pour empêcher que les pluies & les arrosemens ne battent trop la superficie, ensorte que les graines auroient peine à lever. Toutes les légumes de potager demandent beaucoup de fumier. Les pláns d'arbres n'en demandent point. Le seul bon endroit à mettre les *amendemens* est vers la superfice. Le fumier le plus mal placé pour les tranchées est celui qui se met dans le fond.

Quand on *amende*, ou qu'on fume des terres, ce n'est que dans la vûë de donner de la fertilité à celles qui n'en ont pas; c'est-à-dire, qui ont beaucoup de défauts, & par conséquent peu de dispositions à produire; ou bien c'est pour l'entretenir dans celle qui en a, & qui la pourroit perdre si de tems en tems on ne lui faisoit quelques réparations nécessaires.

On *amende* une terre plus ou moins, suivant les productions qu'on en attend, soit au-delà de ses forces, soit conformément à son pouvoir. On *amende* aussi une terre suivant la qualité dont elle est: Par exemple, il faut beaucoup de fumier pour produire des herbes potageres, qui viennent en peu de tems en abondance, & qui se succédent promptement les unes aux autres dans un petit espace de terrein. Il faut peu de fumier, ou point du tout, pour nourrir les arbres, qui étant long-tems à venir ne font que des productions médiocres, eu égard à la terre qu'ils occupent. Quoique ces arbres demeurent fort long-tems où ils sont, cependant par le moyen de leurs racines, qui s'étendent à droite & à gauche, ils prennent au loin & au large la nourriture qui leur convient. Il faut encore moins de fumier pour un fonds qui de soi a beaucoup de fécondité, que pour celui qui en a fort peu. Enfin, il en faut davantage pour les terres froides & humides, que pour celles qui sont chaudes & séches.

Les grands défauts d'une terre consistent ou en trop d'humidité, qui d'ordinaire est accompagnée du froid & de la grande pesanteur, ou en trop de séchéresse, qui est aussi régulierement accompagnée d'une excessive légéreté & d'une grande disposition à être brûlante. Quant aux fumiers qu'on peut employer, les uns sont gras & rafraîchissans, comme ceux de bœuf & de vache; les autres sont chauds & légers, comme ceux de cheval, de mouton & de pigeon: on doit employer les fumiers chauds & légers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les échauffer, de les rendre plus mobiles & plus légéres. Il faut employer les fumiers de bœuf & de vache dans des terres maigres, séches &

légéres ; afin de les rendre plus grasses, plus matérielles, & d'empêcher par ce moyen que les grands hâles du Printems & les grandes chaleurs de l'été ne les altérent trop aisément.

La terre a été créée avec la disposition de produire des plantes. Hors quelques pierres & les métaux, qui sont des ouvrages extraordinaires de la nature, il n'y a rien sur la terre qui ne soit sorti de son sein. Tout ce que nous voyons de plantes végétatives est une partie de cette terre ; ainsi il n'y a rien, pourvû qu'il soit matériel, qui ne puisse servir à *amender* cette terre par les voies de la corruption, sous quelque figure qu'il y retourne. Tout ce qui y rentre lui rend en quelque façon ce qu'elle avoit perdu, soit en même espece, soit la valeur, & il redevient terre, comme il étoit auparavant. Ainsi toutes sortes d'étoffes, le linge, la chair, la peau, les os, les ongles des animaux, les bouës, les urines, les excrémens, les bois des arbres, leur fruit, leur marc, les feuilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. Tout ce qui est palpable & sensible sur la terre, rentre dans la terre & lui sert d'amélioration. Quand on a la facilité d'en répandre souvent & commodément pour la semence des bleds & des légumes, on met ces terres en état de pouvoir toujours produire & sans relâche.

Il y a plusieurs sortes de fumiers, les uns un peu meilleurs que les autres ; mais tous sont propres à amender, c'est-à-dire, à réparer la perte que cette terre avoit faite en produisant : ainsi la substance de la terre ne s'use point pour devenir enfin à rien ; il n'y a que son sel qui diminuë, ou qui, pour mieux dire, change de place, & qui pouvant revenir, comme il le fait, est capable de rétablir cette terre dans le même état qu'elle avoit été. *Voyez* la QUINTINIE, sur les amendemens des terres, *Tome I. Partie II. chap. 22.* *Voyez* FUMER, & FUMIER.

AMEUBLIR, en terme d'Agriculture, se dit des terres endurcies ou par le tems, ou par la pluie, qu'on laboure ou qu'on prépare. Ce terme se dit encore des terres qui sont dans les caisses d'orangers, ou dans des pots, ou dans des vases à fleurs, ou d'autres plantes. Lorsque les terres sont endurcies vers la superficie par les fréquens arrosemens, on est obligé d'y faire de petits labours ; c'est ce qui s'appelle *ameublir*.

AMIABLE, terme de Fleuriste, c'est une tulipe qui a du blanc de lait : du rouge & du brun velouté.

AMIRAL TROMP. Nom d'un Amiral d'Angleterre, fameux dans le dix-septiéme siécle, & donné à une espece d'œillet d'un fond blanc, qui vient de Lille : sa fleur est large.

AMIRAL DE FRISE, espece d'œillet piqueté. Ce mot *Amiral*, en terme de Fleuriste, entre encore dans les noms de plusieurs tulipes que voici.

AMIRAL D'ANGLETERRE, à rouge brun, colombin vif & blanc.

AMIRAL CASTELLIN, est colombin, rouge, pâle & blanc.

AMIRAL CHRETIEN, colombin pâle, mêlé d'un colombin obscur & blanc d'entrée : elle est printanniere.

AMIRAL DE BRISSIERE, rouge, brun, colombin, & blanc d'entrée.

AMIRAL DE DELF, rose, rouge & blanc.

AMIRAL FRAY, gris lavandé, minime brûlé & blanc.

AMIRAL DE FRANCE, pourpre obscur, colombin clair & blanc non d'entrée.

AMIRAL FOURNIER, tristement rouge, & jaune blanchissant.

AMIRAL D'HEVERTE, pourpre obscur, violet clair, & blanc d'entrée, printanniere.

AMIRAL D'HOLLANDE, rouge & blanc.

AMIRAL PONCET, fleur de lin, colombin, & blanc d'entrée.

AMIRAL TRIVERNON, couleur de rose, colombin, & blanc non d'entrée.

AMIRAL VALLIER, orange, couleur de rose, citron & blanc sale.

AMIRAL VILLIERS, pourpre colombin, & blanc d'entrée.

AMIRAL DE VESNES, rouge triste, rose, & chamois blanchissant.

AMIRE ROUX, autrement *gros oignonet*, & *Roi d'été*, poire de la mi-Juillet. Elle est assez colorée, ronde & passablement grosse. La QUINTINIE. *Voyez* OIGNONET.

AMITIE', terme de certains Jardiniers précieux. La QUINTINIE dit : » Je » ne sçaurois approuver le sentiment de » ceux qui, étant prévenus de l'erreur » commune sur le fait des fumiers, en » mettent indifféremment par tout ; jusques-là que pour en faire une grande » maxime, ils disent particulierement à » l'égard des arbres qu'on ne leur sçauroit » donner trop d'*amitié*. C'est le terme doux » & galant dont les Jardiniers se servent » en parlant de ce qu'on appelle vulgai-» rement fumier.

AMMI, plante umbellifére annuelle, dont les feuilles sont vertes, découpées en lanieres, oblongues, étroites, dentelées sur leurs bords, comme rangées par paires & terminées par une seule laniere. Ses tiges sont hautes de deux à trois pieds, creuses, canelées, branchuës, & garnies de feuilles découpées, en moins de segmens que les inférieures. Ses fleurs naissent en umbelles à l'extrémité des tiges & des branches ; elles sont blanches & fleurdelisées. Ses semences sont menuës, arrondies, canelées sur leurs dos, & applaties par l'endroit qu'elles se joignent ; elles sont âcres & piquantes au goût. On appelle cette plante *ammi majus*, grand *ammi*, ou *ammi* commun, pour la distinguer de quelques autres especes plus petites, & dont les semences en ont une odeur aromatique.

AMMI, se prend aussi quelquefois pour la semence de la plante appellée *ammi*. Elle entre dans la Thériaque, & on la mèt dans le nombre des quatre petites semences diurétiques, chaudes. L'*ammi* qui nous vient du Levant ou d'Aléxandrie est le plus estimé, & doit avoir une odeur aromatique, qui approche de celle de l'origan. On la nomme *ammi creticum*, *ammi* du Levant ou d'Aléxandrie.

AMODIATEUR, Fermier : celui qui prend une terre à ferme, *conductor*. Ce mot signifie aussi celui qui donne une terre à ferme, *locator*.

AMODIATION, convention par laquelle on donne une terre à ferme, *locatio*. On dit faire l'*amodiation* d'un bien. Ce mot signifie aussi la convention par laquelle on l'a reçoit.

AMODIER, terme en usage en quelques Provinces, & qui signifie donner à ferme, *locare*. On dit *amodier* une terre en grain & en argent. Il signifie aussi prendre à ferme *conducere*.

AMOME, *amomum*, fruit d'une plante. Il nous est apporté des Indes Orientales. On dit *amome* en grappe, *amome* en raisin, parce que ce fruit est une grappe composée de plusieurs capsules blanchâtres, rondes, & grosses comme des pois chiches, membraneuses, divisées en trois loges qui renferment plusieurs semences, brunes, anguleuses, d'un goût & d'une odeur très-forte & très-aromatique. Ce fruit entre dans la Thériaque. Les Commentateurs de Dioscoride & de Pline n'ont jamais pû s'accorder sur le choix de ce fruit, & la plûpart ont voulu qu'on employât des plantes bien différentes de celle-ci. Quelques-uns font passer les roses de Jéricho pour l'*amomum*.

SCALIGER prétend que l'*amome* n'est pas le fruit ou la grappe de l'arbre ; mais que c'est le bois de l'arbre même, qui

est roulé comme une grappe & dont on se servoit particulierement pour embaumer les corps ; d'où vient qu'on a donné le nom de *memie* aux corps des Egyptiens qui en étoient embaumés.

BRADELEY dit que l'*amome* est un beau buisson, qu'on le multiplie facilement par le moyen de la graine, ou des boutures que l'on doit planter au mois de Mai dans une terre naturelle. Son fruit est à peu près semblable aux cerises. Il mûrit aussi-tôt après qu'on a renfermé la plante dans la serre, & reste sur la plante pendant tout l'hyver. C'est pourquoi il y a des gens qui l'appellent la cerise d'hyver, & c'est son nom le plus ordinaire. Sa culture est la même que celle du noyer de Malabar. Pour lui faire porter du fruit en abondance, on doit la tirer de la serre en même tems que le myrthe ; la mettre pendant l'été dans quelque endroit à couvert du Soleil & l'arroser constamment : mais elle ne produira aucun fruit si on la met sous des arbres. Elle est si dure, ajoûte BRADELEY, qu'il croit qu'elle resteroit toute l'année à découvert ; mais il ne l'a pas essayé.

AMOUR, POIRE D'AMOUR, espece de poire, qui se nomme autrement poire de livre. *Voyez* LIVRE.

ANACARDE, semence qui ne differe de celle de l'acajou que par sa figure, qui approche d'un cœur applati. Ces mots *anacarde* & *anacardium* viennent du Grec ἀνα, & καρδία, cœur. Elle vient à l'extrémité d'un fruit charnu. L'écorce & l'amande de l'*anacarde* sont tout-à-fait semblables, par leurs effets & par leur goût, à celle de l'acajou. Les plus gros *anacardes* n'ont pas un pouce de largeur & de longueur, sur deux à trois lignes d'épaisseur. On a cru que l'arbre qui porte les *anacardes* pourroit bien être l'*Œpata* du quatriéme volume de l'*Hortus Malabaricus*. Mais la description du fruit de cet arbre ne convient point avec notre *anacarde*. On employoit autrefois les *anacardes* dans la composition d'un électuaire recommandé pour les mémoires foibles. Au défaut des *anacardes*, on prenoit les acajous, & dans quelques dispensoires, on ne les a distingués que par le pays, d'où ils nous sont apportés. On y a nommé *anacardium orientale*, le véritable *anacarde*, & *anacardium occidentale*, l'acajou. JONSTON & RAI : *Histoir.*

ANAGALLIS, Plante qu'on appelle aussi mouron. *Voyez* MOURON.

ANAGYRIS, plante qui est la même que le bois puant. *Voyez* BOIS PUANT.

ANCHOLIE ou ANCOLIE, plante dont la racine est vivace, blanche, douce au goût, branchuë, épaisse à son collet d'environ un pouce. Ses fleurs sont portées par des pédicules divisées en trois branches ; chacune de ces trois branches est encore partagée en trois autres plus petites, qui portent à leur extrémité des feuilles larges d'un pouce ou environ, obtuses, échancrées le plus souvent en trois & crenelées sur leurs bords. Elles sont d'abord d'un verd assez gai, qui brunit ensuite, & qui devient plus foncé en dessus & beaucoup plus pâle en dessous. Les tiges qui s'élevent d'entre ces feuilles sont assez minces quoique roides, fermes, branchuës, hautes de trois à quatre pieds, garnies de quelques feuilles qui diminuent de leur volume à mesure qu'elles approchent de l'extrémité des tiges. Ces branches portent des fleurs à plusieurs pétales, dont les unes sont roulées en cornets, les autres sont applaties. La couleur de ces fleurs varie beaucoup, l'arrangement & le nombre des pétales des fleurs de l'*ancolie* ne sont pas constans ; on en trouve dont les fleurs sont à cinq rayons en maniere d'étoile : on les a nommées *ancolies* étoilées. Il y en a aussi à fleurs plus ou moins doubles. Le pistil de la fleur de l'*ancolie* devient un fruit composé de plusieurs graines ramassées, longues d'un pouce environ

environ, & qui renferment de petites semences un peu aplaties, noires & luisantes. La semence d'*ancolie* est apéritive, bonne pour la jaunisse & antiscorbutique. On a appellé l'*ancolie* en Latin *aquilegia de aquilâ*, parce qu'on a comparé les cornets des fleurs de l'*ancolie* aux serres d'un aigle. On la nommoit autrefois colombine, à cause d'une prétenduë ressemblance de ces cornets avec le bec d'un pigeon; mais ce mot n'est gueres plus usité que chez les Anglois.

L'*ancolie* demande une terre substantielle, elle se perpétuë de graine, elle se seme au mois de Septembre à claire voie dans un petit endroit bien labouré & couvert d'un peu de terreau. Lorsqu'on juge les plants assez forts pour être transplantés, on le fait au mois de Mars. Pendant que ces plants sont levés, il faut avoir soin de les arroser principalement durant les grandes chaleurs, & de les sercler crainte que les herbes étrangeres ne les empêchent de croître. L'*ancolie* est aussi une plante vivace qui se multiplie aussi de rejettons éclatés avec racines. Elle dure long-tems en terre sans qu'il soit besoin qu'on la seme; cette plante est apéritive.

ANDAIN en Agriculture, est l'étenduë en longueur d'un Pré qu'on fauche sur la largeur de ce qu'un Faucheur peut couper d'herbe à chaque pas qu'il avance. On dit : Il y a tant d'*andains* dans la largeur de ce Pré. La plûpart des Meuniers prétendent avoir droit de faucher un *andain* de Pré le long du biais de leur moulin. Quelques-uns disent *ondain*, mais abusivement. LIGER.

ANDILLY, la *blanche andilly*, espece de pêche qui est de grand rapport. Elle est belle à voir, grosse, ronde, plate; elle colore fort vif au soleil, n'a nul rouge au-dedans & donne quelque satisfaction si on ne la laisse pas trop mûrir. Les blanches d'*andilly* sont fort sujettes à avoir la chair molle & pressqu'en boüillie. LA QUINTINIE.

ANDROSACE, plante annuelle dont la racine est menuë, fibreuse & qui donne à son collet quelques feuilles couchées par terre, disposées en rond, larges de demi-pouce, longues environ de deux pouces, veluës & relevées dans leur longueur de quelques nervures légérement crenelées sur leurs bords & d'un verd pâle. Du milieu de ces feuilles partent des tiges menuës le plus souvent au nombre de sept à huit, nuës, veluës, verdâtres, hautes de six à sept pouces & couronnées par quelques feuilles d'entre lesquelles sortent plusieurs pédicules terminés chacun par un calice assez ample, qui renferme une fleur blanche d'une seule piece taillée en forme de soucoupe, & découpée en cinq parties comme son calice. Le pistil qui s'emboëte avec la fleur devient une coque ronde enveloppée en partie par le fond du calice, & s'ouvre de sa pointe à sa base en deux, pour laisser tomber la semence qui est menuë, rousse & triangulaire. Toute la plante paroît d'abord au goût un peu astringente, mais elle laisse ensuite un peu d'âcreté & d'amertume dans la bouche. Elle croît en Provence; cette plante est apéritive.

ANDROSACE se prenoit autrefois pour une plante marine, que les Botanistes modernes ont nommé *acetabulum*, à cause que ses feuilles sont des bassins creux & ronds, semblables, à ce qu'on prétend, à ceux qu'on employoit du tems des Romains pour mesurer le vinaigre. On l'appelle encore *umbilicus marinus*, nombril marin, parce qu'il ressemble aux feuilles de *cotyledon*, ou *umbilicus veneris*. L'*acetabulum* croît au fond de la mer sur des coquilles, des pieces de bois, des rochers; il est un peu diurétique.

ANDROSŒMUM, ou toute Sainte : *Androsæmum*, plante dont les branches sont ligneuses, souples, rouges, droites & ailées. Ses feuilles sont deux

à deux par certains intervalles, de couleur d'un verd obscur par dessus, blanchâtres par dessous. Elles sont semblables à celles du chevrefeuille, mais elles sortent par les nœuds & ne sont pas ainsi percées par leurs branches. Ses fleurs sont jaunes & ressemblent à celles de mille-pertuis; quoique plus petites elles sont composées de cinq feuilles jaunes qui sont soutenuës par cinq autres feuilles vertes; son fruit est une espece de baie, qui contient plusieurs semences menuës. L'*androsæmum* est un très-bon vulnéraire; cette plante vient parmi les haies & les buissons, elle fleurit en Juillet & en Août.

ANE, baudet, animal à quatre pieds & à longues oreilles, qui a de grosses babines, & qui est ordinairement de poil gris. Cet animal vit environ trente ans; il est lent, patient, paresseux, laborieux & stupide; mais fort utile à la campagne pour les différens services qu'il rend. Il y a des *ânes* en Espagne beaucoup plus grands qu'aucun cheval, & si furieux, que personne n'oseroit en approcher pour les panser, sinon ceux qui en font métier, & ils braient si épouventablement, qu'il n'y a point de lion qui fasse plus de bruit.

Quoique l'*âne* semble être un animal qu'on méprise, cependant on peut dire qu'il est fort nécessaire dans une maison de campagne; il y rend beaucoup de services en certaines choses, auxquelles il faudroit employer d'autres bêtes de charge ou de tirage qui seroient bien plus utiles ailleurs. L'*âne* a ses commodités particulieres, il sert à porter les denrées de la basse-cour au marché & le bled au moulin; c'est à quoi principalement les Meuniers les emploient. Il y a bien des païs où les *ânes* labourent la terre, & tirent la charette.

Dans la Bresse les Bergers montent sur les *ânes* quand ils vont garder leurs troupeaux; ils trouvent cette monture fort commode, en ce que lorsqu'ils sont descendus de dessus & qu'ils sont dans les pâturages, ces animaux paissent l'herbe avec les moutons & les bêtes à cornes sans les troubler. C'est aussi sur ces *ânes* que ces Bergers mettent tout leur équipage. Les Vachers ont des *ânes* plus grands que ceux des Bergers, parce qu'il faut qu'ils portent tous les ustensiles dont ils ont besoin pour ramasser le lait des vaches qu'ils traient dans les champs. C'est la coutume dans le païs Bressan.

Beaucoup de gens sur les grandes routes font nourrir beaucoup d'*ânes*, pour servir de monture aux Voyageurs. L'*âne* n'est pas si sujet à tomber malade qu'un cheval & un mulet; il est d'un tempérament robuste. Il y a des endroits en Italie où on vend un *âne* jusqu'à cinquante écus. On dit qu'à Séville en Espagne on les achete même davantage pour les envoyer au Pérou & dans le Mexique, où l'on s'en sert d'étalons pour avoir des mulets. Ce qu'il y a encore d'avantageux dans un *âne*, c'est qu'il ne coûte gueres à nourrir; quelques chardons broutés çà & là par les champs avec un peu d'herbe fait sa nourriture. Sa nourriture en hyver est de la paille ou du foin, qu'on lui donne de tems en tems pour le maintenir en bon corps.

Pour choisir un bon *âne*, il faut qu'il ait le poil grand, doux, uni & d'un gris brun avec des manieres d'anneaux aux jarrets de même poil, ayant une raie noirâtre qui regne depuis le museau tout le long du dos jusqu'à la queuë. Il est bon qu'il soit ramassé en ses membres, qu'il ait les jambes grosses, nerveuses & bas jointées; qu'il ait la corne non large, la croupe ronde, le dos uni & pendant des deux côtés, le devant large, ouvert & nerveux, le cou gros & fort, la tête petite, les oreilles alertes, les yeux gros, noirs & éveillés, les naseaux larges & ouverts, & les machoires grandes. Il y en a qui prennent un *âne* sauvage pour couvrir les *ânesses* : on dit que les *ânes* qui en proviennent sont forts & très-actifs. *Voyez* ANESSE, ANON.

Ane, *pas d'âne*. Voyez PAS D'ÂNE.

ANE'E, charge d'un âne, ce qu'il porte à chaque voyage. Une *ânée* de vin, une *ânée* de fruits. Ce mot n'est en usage qu'à la campagne & dans les Provinces. L'*ânée* de vin à Lion contient quatre-vingt pots de vin. Ce mot s'est formé d'*âne* ou d'*asinata*, que l'on trouve dans la signification d'*ânée*.

ANEMONE, fleur que M. Bachelier, grand Fleuriste & des plus curieux apporta des Indes. C'est une plante qui a ses racines noüeuses, tubéreuses, d'où naissent des feuilles qui sont tantôt arrondies, tantôt fenduës en trois ou quatre segmens, & tantôt découpées fort menu. Du milieu de ces feuilles s'élevent des tiges nuës jusques vers leur milieu, où sont attachées trois feuilles, quelquefois quatre, qui n'ont point de pédicule, & qui forment par une base assez large un collet aux tiges qu'elles embrassent. Le haut des tiges soutient une fleur à plusieurs pétales, dont la couleur varie à l'infini; il n'y a point de couleur bisarre qu'on ne trouve dans l'*anémone*. Rien n'est plus charmant que le doux mélange des couleurs qu'on observe dans quelques-unes de ces fleurs.

La fane de l'*anémone* est si agréable, qu'elle en releve la beauté. Plus elle est frisée, plus elle est jolie. Sa touffe basse & bien garnie fait seule plaisir à voir : Il y a bien de la délicatesse sur la tige de l'*anémone*. Pour être belle, elle doit être grande à proportion de sa fleur & la porter sans baisser : trop haute ou trop basse, elle est défectueuse; trop grosse ou trop menuë de même.

Le brillant du coloris est toujours une qualité admirable dans les fleurs, ainsi dans les *anémones* comme dans les autres. Les ternes sont à mépriser ; ce n'est pas à dire pour cela qu'il n'y ait de belles que les *incarnates*, les *couleurs de feu*, les *blanches* ou autres couleurs éclatantes ; il y en a de *bisarres* & de *brunes* qui sont merveilleuses, mais il faut qu'elles soient lustrées. Les *nuancées* sont rares & précieuses, les *veloutées* sont aussi les belles, les *panachées* sont préférables aux *pures*, pourvû qu'elles aient les autres qualités de la beauté.

Une *anémone* pour être belle doit être grosse & pommée, & il faut que la peluche fasse le dôme comme le pavot. La peluche doit être fort garnie de béquillons, les grandes feuilles doivent excéder la grosseur de la peluche, mais pas de beaucoup. Quand ces grandes feuilles sont pointuës & étroites, c'est un grand défaut. Les béquillons doivent aussi être arrondis par le bout ; les pointus sont désagréables. Plus les béquillons sont larges, plus la fleur est considérable, si elle n'a point d'autres défauts. Quelque grosseur & quelque coloris qu'ait une *anémone*, dont les béquillons sont fort étroits, elle est détestable ; c'est ce qu'on appelle un *chardon*. Le cordon doit un peu se faire voir & ne point excéder les premiers béquillons, ni faire le bourlet par son épaisseur.

Quand le cordon est de plusieurs couleurs différentes de sa peluche ou des grandes feuilles, l'*anémone* en est plus belle : le cordon ne doit point du tout avoir de grain. C'est une illusion que de dire qu'il y a du grain qui s'allonge en fleurissant, & de prétendre que ce grain muable n'est point une marque fatale à la plante. Tout grain est une marque infaillible que quand l'*anémone* a quelques années, elle se vuide du milieu de sa peluche ; & ne conserve plus que peu de béquillons.

Ceux qui prisent leurs *anémones* quand elles ont du grain, n'en connoissent pas la conséquence. Il y a tant de différence entre une *anémone* à grain qui n'a que trois ou quatre ans, & une qui en a dix ou douze, que si elle vaut un louis dans son commencement, elle ne vaut pas cinq sols sur la fin. Les *anémones* dont le cordon est fin & sans grain, ne se

vuident point. Il ne faut pas juger entierement de la beauté d'une *anémone* la premiere ou la seconde année de sa naissance; la vigueur d'une *anémone* si nouvelle resserre souvent ses nuances & ses panaches, & elle embellit par la suite.

La culotte aide à connoître quand une *anémone* doit augmenter en coloris; ce qu'on appelle culotte, est la moitié du dessous des grandes feuilles la plus proche de la queuë, qui est ordinairement de différente couleur que le bout des grandes feuilles. Quand la peluche est d'une seule couleur d'abord, & les grandes feuilles de deux, il y a lieu d'espérer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les béquillons de la peluche.

Il y a des *anémones* qui varient, qui sont panachées une année par grandes pieces emportées sur les grandes feuilles, les béquillons bordés; une autre année tout sera larmoyé, & une autre année les grandes feuilles seront tiquetées, & les béquillons purs. Ces *anémones* sont préférables à d'autres plantes. Voilà ce que dit la QUINTINIE sur les *anémones*. Voici comme CHOMEL & lui parlent de la maniere de les cultiver.

L'*anémone* veut une terre légere; pour en composer une qui lui convienne, on prend un tiers de sable jaune, autant de terre à potager & un tiers de terreau bien consommé : on mêle le tout ensemble. Il faut que cette terre soit préparée un mois avant que de l'employer. Plus cette terre est passée à la claie, meilleure elle est. Si le terroir où l'on emploie cette terre est léger ou sablonneux, on l'en couvrira seulement d'un bon demi-pied; mais s'il est humide, il faut le creuser d'un pied & demi, & remplir ce vuide moitié de sable qu'on met dans le fond, & moitié de la terre préparée; puis on y plante les *anémones* ainsi qu'on le va dire. Au lieu de terreau de couche, on peut en avoir d'autre composé d'herbes pourries de longue main, de feuilles d'arbres, de gousses de féves & de pois; tout cela réduit en terreau fait merveille. Les raclures d'allées bien consommées s'y peuvent mêler, & fort à propos.

Pour bien planter les *anémones*, il faut que ces terres soient mises en dos de bahut sur les plates-bandes destinées à recevoir ces plantes; puis on prend un cordeau le long duquel on tire des rayons d'un bout à l'autre de la plate-bande, ou autre piece découpée d'un parterre, distans de cinq pouces l'un de l'autre. Après cela on releve le cordeau, & on le pose de travers pour tirer un autre rayon, de maniere que toute la piece étant tracée, elle représente une espece de grille. Ces mesures étant ainsi prises, on place les pates dans chaque encoignure des quarrés de la grille. Il ne faut les mettre qu'à trois doigts avant en terre, & les planter sur le côté le plus large, & toujours la fente en bas. On ne plante pas seulement les *anémones* en pleine terre, cela se pratique encore dans des pots, & l'on en met une ou deux dans chacun selon qu'ils sont grands.

Ce n'est que trois semaines après que les *anémones* ont été plantées qu'on s'apperçoit qu'il y en a qui manquent; c'est pourquoi il ne faut pas se presser avant un mois de remplir les places vuides au cas qu'on le souhaite. La meilleure saison pour planter les *anémones*, est depuis la mi-Septembre jusqu'au quinze d'Octobre; cependant on en peut planter plus tard, elles fleuriront aussi de même. Ceux qui veulent en avoir de fleuries une bonne partie de l'année, en plantent au mois de May & d'Avril : ces fleurs pour profiter veulent un lieu bien exposé. Si l'Automne est sec, il est bon d'arroser les *anémones* : s'il est pluvieux, on les couvre de paillassons pour les garantir des trop grandes humidités. On arrose les *anémones* depuis le mois de Fé-

vrier jusqu'à ce qu'elles aient donné des fleurs. Si le froid est trop rude, il faut couvrir ces plantes crainte de la gelée : on prend pour cela du grand fumier ou de la grande paille, & quand le tems s'adoucit on les découvre pour les recouvrir s'il arrive le contraire.

Les *anémones* se sement aussi : vioci comment. On prend de la graine q'uon recueille au mois d'Août, & sur la fin duquel on fait ce travail, ou au commencement de Septembre. Il est bon de sçavoir qu'il n'y a que les *anémones* simples qui grainent. Quand on veut les semer, on se sert de la terre dont on a parlé : on prend la graine qu'on met dans un petit sac de cuir, qu'on ferme en n'y laissant qu'une ouverture à fourrer trois doigts ; puis prenant ce sac entre les deux mains, on le presse de la même maniere qu'on fait agir un soufflet, & le vent que rend ce sac ainsi pressé fait voler la graine qui est dedans, & qui tombe sur terre comme on le souhaite.

Quand tout l'endroit qu'on veut semer est assez garni, on crible de la terre dont on a parlé par dessus, & quand la graine est couverte, c'est assez pour la faire germer. Etant ainsi semée, on répand légérement de la paille par-dessus, puis on l'arrose amplement avec l'arrosoir. Quinze jours ou trois semaines après on ôte cette paille : il se peut que dans ce tems-là les *anémones* commencent à lever ; mais il ne faut point s'impatienter jusqu'à six semaines.

Ces *anémones* fleuriront au mois de Mars suivant ou au mois d'Avril si elles ont été bien semées, & au mois de Juin on les déplantera en creusant la planche environ à trois doigts de profondeur, & à mesure qu'on remuë la terre on la met sur un drap, où on la manie pour la détacher entierement, afin de la mettre après dans un crible, & de la passer sur la planche creusée, de maniere qu'il n'y reste plus que les pates qu'on appelle pour-lors des *pois*, qui étant ainsi ramassés, doivent être portés dans un endroit sec où ils restent jusqu'au commencement de Septembre qu'on les plante, comme on l'a dit. Parmi ces nouvelles *anémones* il y en a quelquefois qui sont doubles, & lorsque cela arrive, on les marque pour les lever séparément.

Les bulbes d'*anémones* se gardent deux ou trois ans dans un lieu sec sans les replanter ; c'est le soleil qui regle le tems auquel on doit déplanter les *anémones*. Il y a eu des années où elles ont été déplantées un grand mois plutôt, mais la marque la plus sûre pour le faire est quand la fane jaunit pour sécher. Il ne faut pas la laisser sécher entiérement : quand la plante n'a plus de seve elle s'échauffe dans la terre & est sujette à pourrir par la moindre humidité. Un Fleuriste en déplantant doit suivre l'ordre de ses mémoires, & bien reconnoître ses plantes : on les laisse sécher dans une chambre à l'air avant que de les serrer dans leurs boëtes ; il ne faut pas pour cela les mettre dans un lieu trop chaud, elles sont mieux de sécher lentement.

On les épluche ensuite en ôtant tout le pourri & ce qui n'est pas de l'oignon vif ; car il y a souvent au bout de l'*anémone*, ou vers le cœur, une certaine quantité de l'oignon qui est spongieuse, qui se rétressit en séchant, & qui aide beaucoup à la pourriture l'année d'après quand elle n'est pas bien ôtée. C'est pourquoi il n'y a point de danger en nettoyant de couper jusqu'au vif. L'oignon d'*anémone*, comme je l'ai déja dit, se garde bien une année ou deux sans être planté ; il en fait même une plus grosse fleur. Comme il y a des années pourrissantes, & que malgré tous les soins qu'on peut prendre les grandes gelées en font beaucoup périr, on doit toujours en avoir de réserve dans son cabinet : la précaution est bonne. Bien des Curieux faute de la prendre se trouvent désolés, quand les pluies abondantes ou les trop fortes

gelées leur font perdre leurs oignons.

Entre les *anémones* simples, on doit à la fleurison remarquer les fleurs qui ont un très-grand vase, une bonne forme dans les feuilles, des couleurs éclatantes ou bisarres, & un coloris lustré, satiné ou velouté : c'est de celles-la qu'il faut prendre la graine pour en faire ses semences ; car il y a plus lieu d'en espérer d'heureuses productions que des blanches, des pointuës & des couleurs ternes. On ne doit cueillir cette graine que quand elle quitte la tête de la tige & qu'elle est prête à s'envoler ou à tomber ; alors elle est mûre : on la met dans une boëte, & on la conserve séchement pour la semer.

Il y a des *anémones* de jardin, & des *anémones* sauvages. On en voit quantité de l'une & de l'autre sorte, que l'on ne sçauroit distinguer que par la couleur & par la multiplicité de leurs feuilles. Il y en a de rouges, de blanches, de bleuës, de violettes, de panachées, &c. ces couleurs différentes leur font donner beaucoup de noms pour les distinguer. Les Jardiniers distinguent aussi deux sortes d'*anémones*, l'une qui a la feuille de dessous étroite & tranchée, comme celle de la coriandre, & celle de dessus dans le tour de la fleur large, quelquefois double, quelquefois simple ; l'autre au contraire a la fleur de dessous large & faite comme celle du persil, étroite par en haut, & est sans houpe. Ils appellent celle-ci *argémone*. L'*anémone* est médicinale, purge le cerveau, attire les flegmes, &c. *Voyez* Mathiole & Chomel, Diction. Œconom. Les noms que les Fleuristes donnent aux *anémones* les plus belles & les plus connuës, se trouvent dans leur ordre alphabétique. Les Curieux peuvent d'ailleurs en voir la Liste dans la Quintinie. tom. 2. part. 2. ch. 7. pag. 399. & suiv. L'*anémone* ne se cultive pas autrement en Angleterre & dans les autres Païs Etrangers qu'en France. Bradeley, part. 2. chap. 7, où il traite des plantes à oignons & à racines bulbeuses, ne dit sur l'*anémone*, que ce qu'en ont écrit les Auteurs que j'ai cités, & nos Jardiniers Fleuristes.

Anemone, chez les Botanistes est un genre de plante, qui comprend non-seulement les *anémones* des Fleuristes, mais encore plusieurs autres qu'ils ne cultivent pas. L'*anémone* de Pline, qu'ils appellent en Latin *solanum fruticosum bacciferum*, est une plante alexitere & cordiale ; & l'*anémone sauvage* est vulnéraire détersive.

ANESSE, la femelle d'un âne : elle est de même corpulence que l'âne, outre qu'elle doit avoir le ventre un peu plus ample, afin que les *anons* qu'elle peut produire en deviennent plus beaux. L'*anesse* n'est pas seulement utile pour les petits *ânons* qu'elle donne, on la recherche encore pour son lait. Il a beaucoup de rapport par sa consistance & par ses vertus avec le lait de femme ; on l'emploie pour la phthisie & pour les autres maladies du poulmon.

Un ancien Médecin (Helmont) dit qu'il faut faire étriller tous les jours l'*ânesse* dont on prend le lait ; c'est apparemment qu'en l'étrillant on ouvre davantage les pores de la peau, & qu'on donne par ce moyen un plus libre passage aux vapeurs fuligineuses qui cherchent continuellement à s'échapper, & qui, si elles y étoient retenuës, se mêleroient avec les parties du lait, & pourroient le rendre moins propre à produire de bons effets. On lit dans les anciens Auteurs que chez les Romains les gens mouls & délicats se frottoient le visage & la peau de pain trempé dans du lait d'*ânesse*, ou pour la rendre plus blanche, ou pour empêcher que la barbe ne leur vînt si-tôt. Ils se faisoient même un masque de ce pain, comme il paroît par Juvénal. Poppée, femme de Néron, fut la premiere ou une des premieres qui usa de cette délicatesse, persuadée que le lait d'*anesse* contribuoit à la blancheur, &

qu'elle ôtoit les rides en tendant la peau : c'est pour cela qu'elle traînoit toujours après elle 500. *ânesses* pour se baigner dans leur lait.

ANET, plante annuelle & umbellifere. Elle a la racine menuë & donne une tige haute de deux à trois pieds, quelquefois branchuë, garnie de feuilles semblables à celles du fenoüil, mais plus courtes & encore plus menuës. Ses umbelles sont composées de fleurs jaunes, & ses semences sont ovales, applaties, canelées sur leur dos & garnies d'une bordure fort mince. Toute la plante a une odeur de drogue très-forte. On en faisoit autrefois des chapeaux dans les festins. Cette plante est carminative : l'*anet* se multiplie de graine, & on n'en doit pas manquer dans un jardin, dit BRADELEY.

ANET se prend quelquefois pour la semence de la plante d'*anet*; on s'en sert dans les décoctions carminatives, & son huile est employée pour la colique.

ANGELIQUE, genre de plante umbellifere dont les semences sont longues, étroites, arrondies & canelées sur leur dos. Elle a comme l'Impératoire ses feuilles assez grandes, rangées sur un côté, branchuë, terminée par une seule feuille. Il y a plusieurs plantes qui se rangent sous ce genre, quoiqu'elles n'aient ni l'odeur de l'*angélique* de Boheme, ni même tout le port. L'*angélique* a été ainsi appellée à cause des grandes vertus qu'on lui attribuoit; c'est pour la même raison qu'on l'appelle encore racine du *Saint Esprit*. La forme de ces fleurs s'appelle *ombelle*, *umbella*. Les Anglois usent des racines & des feuilles d'*angélique* dans leurs sausses, parce qu'elle corrige les humeurs grossieres & l'haleine puante, & qu'elle aide beaucoup à la digestion. TOURNEFORT.

Il y a une *angélique* d'Acadie nouvellement décrite dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, qui a la fleur jaune, la racine noire & touffuë, plusieurs tiges creuses, anguleuses & hautes d'un pied & demi, avec des branches qui naissent des aiselles des feuilles. Chaque branche porte en son extrémité une petite ombelle composée de plusieurs bouquets de fleurs jaunes très-petites, qui ont cinq feuilles qui naissent d'un péricarde verd, gros comme la tête d'une épingle. Sa graine est brune, canelée & semblable à celle du carvi. Cette plante est âcre, amere & aromatique, & a l'odeur fort différente de l'*angélique* ordinaire.

L'*angélique* se multiplie de graine, que l'on seme au mois de Mars dans une bonne terre humide; c'est une plante qui dure plusieurs années sans être renouvellée, & qui est fort utile.

Il y a l'*angélique* de Boheme ou de jardin, *imperatoria sativa*; & l'*angélique* sauvage & des Prés, *imperatoria pratensis major*, que les Botanistes mettent au nombre des plantes diaphorétiques & sudorifiques.

ANGELIQUE de Bordeaux ou Saint Martial : poire assez semblable au bon chrétien d'hyver, mais plus plate & moins grosse : elle est cassante & sucrée. Elle se garde fort long-tems.

ANGELIQUE, sorte d'*anémone* blanche à peluche de gris de lin.

ANGELIQUE, espece de figue; l'*angélique* est violette & longue, peu grosse, la chair rouge & passablement bonne. LA QUINTINIE.

ANGLETERRE, POIRE D'ANGLETERRE, autrement BEURRE D'ANGLETERRE, poire plus longue que ronde, ressemblant par sa figure & par sa grosseur à une belle verte-longue, mais non par son coloris. La peau en est unie, grise, verdâtre, chargée de piquûres rousses, la chair fort tendre & beurrée, & bien de l'eau qui est agréable; mais cette chair est farineuse, & mollit aisément, & même sur l'arbre. Elle vient en même tems que la verte-longue, le pe-

tit-oin & le lansac, & quelquefois même avec le rousselet.

ANGLEUSE, épithete qui se donne à des noix, quand elles ne se peuvent arracher qu'avec peine & par morceaux de leur coque, parce que la substance de la noix est enfermée dans de petits angles ou recoins, en Latin *nux lignosa*.

ANGLOIS, nom d'un Narcisse qui jette une petite fleur, un peu plus grande néanmoins que le Narcisse de Narbonne. Il a le godet jaune & par-tout égal.

ANGLOISE, tulipe d'un colombin rouge & blanc.

ANGOBERT, sorte de poirier & de poire. L'*angobert* est une poire à cuire, grosse, & qui fait une compote de belle couleur; elle a la chair douce & un feu ferme, & se garde assez avant dans l'hyver : elles durent jusqu'au mois de Mai. L'*angobert* est une assez grosse poire longue, colorée d'un côté; le bois de l'arbre tire extrêmement du beurré & la poire n'y ressemble pas mal. QUINTINIE.

ANGOISSE, *poires d'angoisse*, des poires d'un mauvais goût qui prennent à la gorge. Elles ont été ainsi nommées, d'un Village du même nom qui est en Limosin, où elles furent trouvées en l'an 1094.

ANIER, celui qui mene les *ânes*. Il se dit ordinairement à Paris de ceux qui fournissent le lait d'*ânesse*.

ANIERE, qui a signifié autrefois un lieu où on élevoit & nourrissoit des ânes.

ANIMAUX nuisibles dans les jardins : ceux qui y font plus de mal sont les chenilles, les limaces, les vers, les pucerons, les punaises, les ascarides, les fourmis & les taupes.

Pour détruire les chenilles, il faut tous les matins secouer chaque plante avec la main; les chenilles étant engourdies par le froid de la nuit tombent facilement à terre, sur laquelle on les tuë en mettant le pied dessus.

Un Jardinier doit avoir soin de chercher soir & matin des limaçons, sur-tout dans le tems de pluie, parce qu'alors étant sortis pour aller à la pâture, on les trouve aisément, & on les tuë.

Il faut suivre la même méthode pour les vers, parce que c'est dans le tems pluvieux qu'ils ont coutume de sortir de leurs trous. Si on les veut faire sortir dans d'autres tems, il ne faut que répandre sur les chemins une décoction de graine, ou de feuilles de chanvre, ou de feuilles de noyer, & aussi-tôt on les verra paroître.

Pour les pucerons on fiche une baguette en terre de la hauteur d'un demi-pied, au-dessus de laquelle on met un godet le goulot en bas, dans lequel ces petits animaux qui aiment à être cachés ne manquent pas de se venir ranger, & ainsi on les tuë sans peine.

Les punaises vertes mangent les boutons de roses & gâtent les autres fleurs; pour les détruire on prend du vinaigre, que l'on jette sur les plantes, & ainsi on fait mourir ces sortes d'insectes.

Les ascarides sont des vermines qui s'attachent plutôt aux plantes qui sont plantées dans des pots, qu'aux autres. On prend le pot & on le met dans un seau au fond duquel il y a de l'eau, en sorte que le pot trempe dedans à la hauteur de cinq ou six doigts. Il faut l'y laisser l'espace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité sortiront aussi-tôt.

Pour détruire les fourmis il faut prendre un ou plusieurs os à demi-décharnés, & les jetter à terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeure. Attirés par l'appas de cette viande, ils accourent à grande bande : quand ces os sont couverts on les retire & on les jette dans le feu; ou si on les voit sur terre marcher en ordre, on les consume avec un feu de pail ou de l'eau chaude.

Pour

Pour les souris on prend la peau d'un ou de plusieurs chats qu'on emplit de paille, qu'on coût bien, & qu'on met comme s'ils tenoient sur leurs pieds; on frote ces peaux par dehors avec de la propre graisse de chat: à l'odeur de cette graisse & à la figure d'un chat, les rats & les souries s'enfuient. On peut encore mettre des trapes & des souricieres, & semer par-ci par-là des morceaux d'une composition faite de verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage. On ne doit point se servir d'arsénic ou autres poisons, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Quant aux *taupes*, c'est l'adresse d'un Jardinier de sçavoir les enlever avec la béche; pour cela il doit approcher à petit pas de l'endroit où la taupe fouille, car cet animal a l'oreille très-fine.

ANIMER LA TERRE. *Voyez* AMENDER & FUMER.

ANIS, plante qui a une tige ronde, haute d'une coudée & fort branchuë. Elle porte un bouquet blanc ayant une odeur de miel, d'où sort une graine semblable à l'ache qui est longuette & d'un goût entremêlé de doux, de piquant & d'amer: cette semence est chaude & sert à chasser les vents. L'*anis* se seme d'ordinaire assez clair, ou par rayons, ou en bordures; elle profite mieux dans cette derniere disposition: on la mouille pour la faire lever & on l'éclaircit quand le plan est assez fort. On le sarcle dans le besoin, on l'arrose un peu dans les sécheresses. L'*anis* demande une terre meuble & légére. Il est en tige au mois de Juin, & sa graine est mûre au mois de Juin: on le coupe alors à fleur de terre, & on le laisse quelques jours au soleil avant que d'en battre la graine. Les pieds portent encore de nouveaux drageons au printems qui donnent une seconde fois de la graine: cette plante vient en tout païs, on en éleve beaucoup en Tourraine. La graine au bout de trois ans est encore bonne à semer; pour les autres usages on l'emploie beaucoup plus long-tems. L'*anis* est placé parmi les quatre grandes semences chaudes, & est, comme nous l'avons dit, une plante carminative propre à dissiper les vents, convenable aux estomacs froids & humides, bonne après le repas pour la digestion. On se sert de dragées d'*anis* pour la colique, le hoquet, le mal de tête, les diarrhées, la difficulté de respirer, &c. Le meilleur *anis* après celui de Candie, & dont les Médecins font plus de cas, est celui d'Egypte. Il y a encore l'*anis de la Chine*; on lui attribuë des vertus supérieures au nôtre. Les Chinois lui donnent le nom de *zingi*. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* dit qu'on le mâche tel qu'il nous vient, ou qu'on en boit l'infusion. Le fruit dit-il, est d'une matiere solide comme le bois, formé comme une étoile, de la grandeur d'un petit écu, de couleur marron, rougeâtre, renfermant quelques petites graines rouges; on les trouve chez tous les Apoticaires. Sa feuille sert dans les salades avec les autres fournitures; il monte en graine vers le mois d'Août, & les tiges étant coupées, il repousse l'année d'après de nouvelles feuilles qui sont aussi bonnes que les premieres. Il est à propos de le renouveller de deux ans en deux ans.

ANIS, *pomme d'anis*, espece de poirier & de pomme, dite autrement le fenouillet. *Voyez* FENOUILLET.

ANNÉE DU JARDINIER. On sçait que les Jardiniers sont toute l'année employés dans les potagers, les pépinieres, les serres, les jardins à fleurs, &c. mais chaque mois ils ont différentes occupations. LIGER, CHOMEL, la QUINTINIE & tant d'autres, & sur-tout le Calendrier des Jardiniers, traduit de l'anglois de M. BRADELEY, de la Société Royale de Londres, leur enseigne le travail qu'ils ont à faire chaque mois de l'année. Le détail en seroit trop long ici:

je le partage dans ces douze mois, où suivant l'ordre alphabétique on trouvera une explication de ce qu'ils ont à faire.

ANNUELLES, on appelle *plantes annuelles*, certaines plantes qui ne viennent que de graine, & qu'il faut semer tous les ans; & *fleurs annuelles*, les fleurs de ces plantes.

ANON, le petit d'un âne. La saison de faire couvrir les *ânesses* est la même que celle qu'on choisit pour les jumens, parce que le terme de leur portée est égal, & qu'ordinairement les *ânons* trouvent le lait de leur mere plus substantiel, quand elles paissent les nouveaux herbages, que lorsqu'elles sont nourries de vieux fourrages. L'*ânon* pour devenir beau doit téter dix-huit mois, mais la plûpart des gens de campagne qui n'ont égard qu'à la multiplication de l'espece, sans s'embarrasser que l'*ânon* prenne une belle croissance ou non, ne les font téter qu'un an. L'*ânesse* n'en vaut pas mieux aussi; il seroit plus à propos qu'elle ne portât que de deux ans en deux ans, que de porter chaque année.

L'*âne* n'est de bon service qu'à trois ans, on l'envoie aux pâturages avec les jumens & autres bêtes de la basse-cour. Il coûte peu à nourrir, comme je l'ai déja dit; le reste du foin que les chevaux laissent dans leurs rateliers, ou celui qu'ils jettent, est bon pour les *ânes*: un peu de son quelquefois, quelques criblures de bleds, tous ces alimens donnés en petite quantité leur conviennent; mais il faut pour cela qu'on le destine à un travail extraordinaire, comme à labourer dans les terres légéres, ou pour voiturer quelque chose dans une charette. L'*âne* rend de bons services jusqu'à dix ans. Si l'on voit que l'*âne* se trouve dérangé par quelque maladie qui lui soit propre, on en consultera d'abord les symptômes; puis pour le guérir on aura recours au Traité des maladies des chevaux; les infirmités des *ânes* étant les mêmes, & provenant des mêmes causes.

ANTHOXA, espece d'aconit: sa tige est haute d'un pied & demi, anguleuse, ferme, garnie de beaucoup de feuilles rondes, découpées en lanieres & ressemblantes au pied d'aloüette, d'un goût amer. Ses fleurs naissent au haut de sa tige en maniere d'épi; chacune d'elles représentent une tête couverte d'un heaume de couleur jaune pâle. Sa racine est composée de deux navettes de la figure des olives, de couleur brune ou jaunâtre, blanche en dedans, d'un goût amer. Cette plante croît sur les montagnes; sa racine est bonne contre la rage & morsure des bêtes venimeuses, & est le contrepoison du napel ou de l'aconit. Elle est alexitere & cordiale.

ANTOISER; terme de Jardinier. Il se dit des tas de fumier, & veut dire emplir, mettre en pile. On dit *antoiser* un tas de fumier. La QUINTINIE.

ANTORA, plante; sa tige est rondé, il en sort des feuilles minces & découpées. Sa cime est chargée de fleurs purpurines: c'est un préservatif contre les venins.

AOUT, c'est le huitiéme mois de l'année. La QUINTINIE le nomme le *grand magasin* d'un nombre infini de bons fruits. On voit, dit-il, dans les premiers jours de ce mois autant qu'on veut des cerises tardives, des bigareaux, des abricots en espalier & en plein vent, des melons de pleine terre, & ceux des couches qui continuent de fournir tout le mois. Sur la fin de ce mois on voit les robines, le bon chrétien d'été musqué, la cassolette, l'épargne, la fondante de Brest, le rousselet, &c. Entre les prunes, le perdrigon, le blanc & le violet, la prune royale & le drap d'or, la prune d'abricot, la sainte catherine, la diaprée violette, la roche-courbons, la reine claude, le damas, &c. Enfin les pêches & le raisin précoce, tant le noir que le blanc.

Les Jardiniers qui dans ce mois voient avec plaisir le fruit de leurs peines & de leurs travaux, outre le soin qu'ils ont pris de recueillir les fruits qui dans ce mois sont en maturité, ont toujours de nouvelles occupations & de nouveaux ouvrages à faire pour l'ornement & l'embellissement d'un jardin; voici ce qui regarde les Fleuristes.

Le commencement de ce mois est une bonne saison pour œilletonner les *oreilles d'ours*, afin qu'elles aient un tems suffisant pour se fortifier avant le printems. On doit planter une petite plante seule dans un pot, parce que quand on en met plusieurs dans le même, on ne doit attendre que de petites fleurs. C'est aussi un tems propre pour transplanter les semences d'*oreilles d'ours*, à quatre ou cinq pieds de distance l'une de l'autre dans une côtiere, où la terre soit légére & bien travaillée. On les arrose légérement après qu'elles sont plantées, & on les garantit du soleil avec des paillassons pendant quinze jours.

On transplante dans ce tems les semences de *prime-verres* dans une côtiere au Nord, & on divise les vieux pieds. Si l'on a de bonnes graines d'*iris bulbeux*, de *fritailleres* & de *renoncules*, c'est la saison de les semer en les couvrant légérement de terre bien passée. Les pépinieres de cette façon récompensent de la patience que l'on a eue, & des peines qu'on s'est données. La meilleure graine de *renoncule* c'est celle de France, & la plus estimée chez les Etrangers Fleuristes. On donne de l'ombre aux graines de *tulipes* & d'*anémones* qui ont été semées dans le mois précédent.

C'est dans ce mois d'Août qu'on plante des *anémones* simples; on transplante aussi des *lis*, des *hyacinthes*, des *narcisses*, des *martagnons*, des *crocus*, des *perce-neiges*. On coupe les montans de ces fleurs qui ont fini de fleurir: on peut partager leurs racines pour les multiplier, & on ramasse les graines lorsque le tems est sec. Dans le milieu de ce mois, ou un peu plus tard, on sévre du pied les *orangers* greffés par approche; il faut faire cette opération avec une grande légéreté, de crainte de rompre la branche greffée, & de la détacher du sujet. On y laisse la terre glaise jusqu'au Printems suivant, & on les préserve des grands vents. Ce mois est aussi la bonne saison pour transplanter des *mirtes* & des *orangers*, si cet ouvrage n'a pas été fait au printems.

Dans les couches chaudes il ne faut pas trop délicater les boutures de *cierge*, *d'aloës* & de *figue d'inde*; on doit leur donner de l'air afin de les fortifier avant l'hyver. On sépare les pieds de *mignardise*, & on les met en pépinieres pour les replanter au printems suivant. On fait des boutures de toutes sortes d'arbres & d'arbustes qui passent l'hyver dehors, & l'on ne prend que les plus tendres branches.

C'est à la fin de ce mois qu'on leve les *marcottes d'œillets* qui sont bien enracinées; on les met dans les places où elles doivent fleurir: les fleurs en sont beaucoup plus fortes que si elles étoient plantées au printems. On marcotte aussi les *œillets* qui n'étoient pas assez forts pour être marcottés dans les mois passés; mais ils ne sont propres à être transplantés qu'au mois de Mars suivant: on transplante à un pied l'un de lautre. Si on trouve quelque vieux pied d'*œillet* qui paroisse disposé à fleurir tard, on le remet dans de la terre nouvelle, & au mois d'Octobre on le porte dans la serre. C'est dans le courant de ce mois qu'on serre dans la serre les *aloës*, les *cierges*, les *euphorbes* & les autres plantes grasses qui sont les plus tendres.

Les fleurs qui fleurissent dans la serre & dans le jardin à fleurs au mois d'Août, sont quelques *œillets*, les grands *tournesols*, les *roses tremieres*, les *roses*, les *grenadiers*, l'*arbousier*, les especes de *jas-*

*min*, le *blanc ordinaire*, le *jasmin d'Espagne*, le *jasmin du Bresil*, le *jasmin jaune des Indes*, le *jasmin d'Arabie*, le double & le simple, les *orangers*, les *mittes*, l'*olivier sauvage*, l'*atrappe-mouche*, plusieurs especes de *ficoides*, quelques *aloës*, les *grenadilles* ou *fleurs de la passion* de plusieurs especes, les *sedum*, les *geranium*, les *althea*, le *calutea*, la *guerne-sienne*, les *tubéreuses*, la *cardinale*, la *balsamine*, la *belle de nuit*, le *chrisanthemum*, les *immortelles*, les *colchiques*, le *safran jaune d'automne*, les *ciclamens*, le *souci d'afrique*, & de *France*, le *convolvulus*, le *poivre long*, ou de *Guignée*, les *asters*, les *amarantes*, la *nielle*, l'*ambrette*, les *scabieuses*, la *capucine*, la *linaire*, les *girofflées*, les *panicots*, les *clématites bleuës*, les *plantes annuelles* semées tard, la *quarantaine*, les *pavots*, les *pieds d'allouette*, les *thlaspis*, &c. dit BRADELEY.

Il fleurit aussi quelquefois dans ce mois des *violettes doubles*, des *oreilles d'ours*, parce que dans l'Automne la température de l'air se trouve semblable à celle de la saison, dans laquelle ces plantes ont coûtume de fleurir. L'*althea frutex*, ou *kesmia*, est aussi en fleur dans ce mois.

Le mois d'Août est le tems de ramasser les graines de laituës. Le Jardinier curieux de ses graines doit mettre chaque espece de ses graines à part. On recueille aussi la graine de ciboule, d'oignon, de poireau, & il faut la laisser dans sa coque, jusqu'à ce qu'on en ait besoin pour la semer. Pour-lors, on la frote pour la faire sortir de sa coque, on la met dans un mortier : on le fait avec le pilon sans qu'il s'en écrase un grain. Cette méthode est d'une grande expédition, on vanne ensuite cette graine afin qu'elle soit plus nette.

On replante des chicorées, on lie celles qui sont replantées dès le mois de Juillet. Le lien d'en haut ne doit pas être si serré, afin que le milieu ne créve pas. On peut encore semer pendant ce mois-ci de la graine de salcifis d'Espagne, ou scorsonnaires. On découvre entierement les fruits. Il y a des Jardiniers qui ne veulent les découvrir que huit ou dix jours avant leur maturité; mais l'Auteur du Jardinier Solitaire a éprouvé qu'un fruit qui a été perfectionné par la chaleur du soleil, & qui n'a point été à l'ombre des feuilles de son arbre, est toujours de meilleur goût & d'une couleur plus vive qu'un autre.

On visite les espaliers des pêchers, pour voir s'ils sont abondans en séve & s'ils n'ont point besoin d'être palissés. On visite aussi les treillages de verjus & de raisins, si on ne l'a pas fait pendant le mois de Juillet. C'est en ce mois que l'on seme de la graine de choux pommés, & quand ils sont en état, on les met en pépinieres pour les conserver pendant l'hyver, & les pouvoir ensuite planter au printems; on les met à quelque bon abri.

On seme des raves pour en avoir en Automne; on seme du cerfeuil pour en avoir en Hyver & au Printems. Vers la mi-Août on commence de greffer les amandiers qui ont été plantés au Printems, mais non pas ceux qui n'ont été plantés que de l'année derniere; car ils sont encore trop abondans en séve. On continuë d'arroser tout ce qui en a besoin, comme chicorées, laituës, raves & autres légumes, ou comme les vieux montans des artichaux dont on a ôté la pomme comme étant inutiles. On continuë de semer des épinars, & on les arrose souvent quand ils sont levés; on recueille les pois qu'on a laissé sécher pour la provision. Dans ce mois-ci, ou au commencement de Septembre, on cueille le verjus pour le pressurer. Quand l'oignon ne profite plus en terre, on roule un tonneau dessus pour briser les montans, afin de le faire profiter. On commence à la mi-Août à planter de la ciboule pour le Carême : on fait dans ce mois des labours pour la troisiéme fois aux

plate-bandes & aux espaliers, & des raviſſages dans les ſentiers des planches. On plante des choux blancs d'hyver ; on ſeme après la Notre-Dame de la graine d'oignon blanc pour en avoir l'année ſuivante au mois de Mai, mais il n'en faut pas ſemer grande quantité de crainte qu'ils ne montent.

AOUT, en Agriculture ſignifie la récolte, la moiſſon des bleds, quoiqu'on la faſſe en pluſieurs lieux dès le mois de Juillet.

AOUTÉ, AOUTÉE, en Agriculture ſe dit des fruits qui ſont mûrs après le mois d'*Août*, & particulierement des citrouilles lorſqu'elles ont pris leur croiſſance, & qu'elles n'augmentent plus. On crie à Paris *citrouilles aoûtées*. On le dit en général du fruit & des branches d'arbres qui ſont bien nourries pendant l'Eté, qui ceſſent de pouſſer & qui s'endurciſſent. On dit : cette branche eſt bien *aoûtée*, pour dire que le ſuc qui l'a nourrie pendant le mois d'*Août* y a bien fait ſon devoir; & l'on remarque cela lorſque cette branche ayant pris tout l'accroiſſement qui lui convient pour cette année, s'endurcit à la fin de ce mois, & prend une couleur qui lui eſt propre. Lorſque l'écorce en paroît verdâtre & veluë, on dit ; cette branche n'eſt pas aſſez *aoûtée*.

AOUTER, faire mûrir. On dit : il n'y a pas eû aſſez de chaud cet Eté pour *aoûter* les fruits.

AOUTERON, Moiſſonneur, celui qui travaille à la récolte.

APHRONILLE, plante. Elle pouſſe des feuilles dès ſa racine, elles ſont plus longues & plus étroites que celles du poireau ; ſes racines ſont piquantes & ameres : quand on les prend en breuvage elles provoquent l'urine.

API, ſorte de pomme : elle eſt petite & colorée d'un rouge aſſez vif. L'*api* commence d'être bonne au moment qu'elle n'a plus rien de verd, ni auprès de la queuë, ni auprès de l'œil, ce qui arrive aſſez ſouvent dès le mois de Décembre. Elle veut être mangée avec ſa peau : il n'y a point de pomme qui l'ait ſi fine ni ſi délicate : elle dure depuis le mois de Décembre juſqu'en Avril. Elle n'apporte aucune odeur déſagréable, mais au contraire un certain petit parfum délicieux dans une chair extrêmement fine ; elle eſt de très-grand rapport, très-jolie, & ne ſe fane jamais.

APLANIR, rendre plain, uni & de niveau. On dit : on a *aplani* ce terrein qui étoit inégal & raboteux, pour y faire un jardin.

APLANISSEMENT, action de celui qui aplanit. On dit : l'*aplaniſſement* d'un parterre, l'*aplaniſſement* des allées d'un jardin.

APOLLON, nom d'une des eſpeces d'œillets piquetés. C'eſt un piqueté de brun ſur un fin blanc. L'œillet eſt petit, & ſa plante fort ſujette au blanc & à la pourriture. Cult. de Fl.

APPAT, ce qu'on met à un hameçon pour y attirer le poiſſon & le prendre. C'eſt quelquefois un morceau de pâte, de pain, un petit poiſſon, &c. On le dit auſſi de toute autre choſe, qui ſert à attraper les animaux, ou nuiſibles, ou bons à manger.

APPAT, pâte, pâtée que l'on donne à la volaille pour l'engraiſſer. Ce mot eſt vieux en ce ſens.

APPEAU, ſifflet d'oiſelier avec lequel il attrape les oiſeaux en contrefaiſant le ſon de leur voix. Il ſe fait des appeaux pour toutes ſortes d'animaux. Les *appeaux* dont on uſe pour appeller les oiſeaux, les cerfs, les renards, &c. ne ſont autre choſe que des anches ſemblables à celles de l'orgue, qui ont différens effets ſelon les petites boëtes qui les forment.

APPELLES, bel œillet, violet brun ſur un fin blanc, qui porte très-bien ſes feuilles ; il vient de la graine recueillie de l'orpheline. Sa plante eſt délicate ; il porte néanmoins une fleur aſſez large.

il lui faut laisser trois boutons sur le montant.

APRELE, herbe dont les feuilles sont fort rudes, qui sert aux Ouvriers à polir le bois, à écurer l'airain, la vaisselle. Cette herbe croît dans les lieux aquatiques & dans les fossés. Elle jette des tiges creuses, nouées, rougeâtres & rudes au maniement, autour desquelles il y a force feuilles menuës & minces comme le jonc. Elle croît fort en hauteur quand elle trouve des arbres pour s'y attacher, & y étant entortillée elle fait pendre une grande chevelûre noire, comme une queuë de cheval. Sa racine est dure comme du bois.

MATHIOLE en décrit de quatre especes, dont il y en a une que les paysans mangent en Carême. *Voyez* PRELLE; c'est une espece de queuë de cheval. Cette herbe ne doit poit avoir de feuilles à la différence des autres. Elle est composée de petites canelures coupantes, & cette herbe ne s'attache point aux arbres, non plus que les autres de même genre.

AQUATIQUES: les plantes, les arbres *aquatiques* sont ceux qui viennent dans les lieux humides, comme le saule, l'aune, les roseaux, le nénuphar.

AQUEUX, qui est de la nature de l'eau. On appelle un fruit *aqueux* celui qui n'a point de goût, & qui ne sent que l'eau.

ARAIGNEE, petit insecte venimeux qui avec ses pieds fait un merveilleux tissu de filets pour se suspendre en l'air, & prendre de petites mouches dont il se nourrit.

Je renvoie aux Naturalistes qui ont écrit sur l'*araignée*, & je ne vas parler ici que de l'*araignée verte*.

Cet insecte environ vers le commencement de l'Automne se jette sur le feuillage de l'œillet, où elle file une toile dont elle se couvre, sous laquelle elle fait le guet pour surprendre les petits moucherons qui viennent sucer la rosée & le miel de la fleur. Les feuilles qui sont infectées du venin de l'*araignée* se fanent & se flétrissent en bien peu de tems.

Ce seroit peu, dit la QUINTINIE, si cet insecte arrêtoit là ses entreprises. Quand l'œillet commence à grainer, il perce & fait ouverture dans sa cosse, où imperceptiblement & en secret il dérobe le trésor que la nature y cachoit, si bien que le Fleuriste venant à chercher la graine, n'y trouve plus rien. Pour prévenir cet accident il faut surprendre & détruire l'animal qui en est l'Auteur.

ARBOUSE, ou selon quelques-uns, ARBOISE, c'est le fruit de l'*arbousier*.

ARBOUSIER, arbre qui devient d'une moyenne grandeur lorsqu'on le laisse monter à son gré; il pousse souvent de sa racine plusieurs jets longs, branchus & quelquefois tortus. Son bois est blanc & l'écorce des vieux pieds est raboteuse, écailleuse & grisâtre; dans les jeunes tiges elle est lisse & rougeâtre. Ses branches sont garnies de feuilles assez semblables à celles du laurier, mais d'un verd plus gai & crenelé sur leurs bords; elles n'ont presque point d'odeur. Ses fleurs ressemblent à un grelot de muguet, dont l'ouverture extérieure est étranglée d'un blanc verdâtre & sans odeur. Elles sont ramassées en forme de grapes pendantes, & ne commencent à paroître que vers le mois d'Août. Le pistil qui s'emboëte avec la fleur par la partie postérieure, devient un fruit qui demeure un an à mûrir. Il a la figure d'une fraise, mais il est plus gros, ordinairement rond, divisé en cinq loges remplies de semences menues comme celles du millet. Il est jaunâtre d'abord, & rouge dans sa maturité, d'une saveur douce qu'on trouve fade lorsqu'on en mange plusieurs. Son bois est bon pour les Tourneurs: on en fait aussi de bon charbon.

*L'arbousier* croît communément en Languedoc, en Italie & en Espagne. Il y a encore l'*arbousier* à fruit long, *arbutus fructu turbinato, folio serrato*; l'*arbousier* à fleur double, *arbutus folio serrato, flore duplici*; l'*arbousier* d'Italie, *arbutus folio serrato, flore oblongo, fructu ovato*.

ARBRE, c'est le premier & le plus grand de tous les végétaux. Il n'a qu'un seul & principal tronc, & il pousse beaucoup de branches & de feuilles. Il y a plusieurs sortes d'arbres; au mot BOIS nous nous réservons à parler de ceux qui peuplent les forêts & les bois taillis, qui forment des bosquets; nous n'avons à parler ici que de ceux qu'on fait croître dans les jardins, afin d'en avoir du fruit.

Il y a de la science à se connoître en *arbres fruitiers*. Les *arbres moussus* ne peuvent rien promettre de bon sortant d'un mauvais fond, ainsi que ceux qui ont des nœuds, qui paroissent rabougris, qui ont de la gomme ou des chancres. On doit choisir des arbres de belle venuë, d'une tige bien unie, grosse comme le pouce ou un pouce & demi, & d'un bois clair & noir. Il faut encore que la greffe ait bien recouvert le sujet sur lequel elle est posée, & que ces jeunes *arbres* soient garnis de branches par le bas, quand on les destine à l'espalier.

L'*arbre* qu'on choisit doit avoir des racines saines & belles, d'une grosseur proportionnée à la tige. Un *arbre* qui n'auroit que des racines cheveluës seroit à rejetter; on choisit de beaux jours pour arracher les *arbres* dont le transport se doit faire sans les endommager. Quant au choix des *arbres fruitiers*; pour les poiriers on cherche toujours les meilleures especes, & l'on prend plus de poiriers d'Automne que d'Eté, & plus d'Hyver que de ceux d'Automne. Il en est de même des pommiers pour l'espece; les pêchers demandent la même attention, ainsi que les pruniers, &c. *Voyez* ces mots à leurs articles.

Le bon âge des jeunes *arbres* pour les planter, est lorsqu'ils ont trois ou quatre ans; s'ils étoient plus jeunes, ils seroient plus long-tems à se garnir en espalier, ou à se former en buisson; & s'ils étoient plus vieux, ils ne jetteroient que de chetives productions. On ne demande pas tant d'exactitude pour les *arbres* de tige qu'on veut planter en plein air; il suffit qu'ils aient une tête à peu près ronde, pour être raisonnablement beaux. Les *arbres* ne reprennent que quand ils ont été bien préparés avant que d'être plantés, & souvent aussi ils manquent de prendre & de faire une belle tête, pour avoir été mal préparés.

Deux choses sont à considérer, la tête & les racines d'un arbre; on décharge la tête d'un *arbre*. Des Jardiniers different à le faire au mois de Mars: d'autres font cette opération dès l'Automne, dans le tems même qu'ils plantent l'*arbre*, & ils mastiquent le bout des branches coupées, afin qu'elles ne souffrent pas les rigueurs de l'Hyver, & que profitant du peu de chaleur qu'il y a dans la terre, leur pousse ne soit pas retardée au Printems. On ne laisse de tige à un *arbre* que suivant l'usage auquel il est destiné. On coupe assez courts les buissons & les espaliers; on ne leur laisse que depuis six jusqu'à dix pouces de tige au-dessus de la greffe, & on les tient plus bas dans les terres séches que dans les terres grasses & humides. On donne aux *arbres* de tige ou à plein vent, dans toutes sortes de terre, six à sept pieds de tige, & on leur conserve les branches qui servent à la bonté & à la beauté. On taille celles qui paroissent foibles & qui peuvent plutôt produire du fruit; on racourcit quelques-unes des greffes pour qu'elles forment une belle touffe. Enfin si l'*arbre* a deux tiges, on en retranche une; s'il a des boutons à fruit, on peut les laisser, s'ils sont bien placés, & si

l'*arbre* est vigoureux ; mais il est mieux de les retrancher.

On ne doit point racourcir les *arbres* à la hauteur qu'ils doivent demeurer, qu'on n'ait coupé tout le chevelu le plus près qu'il se peut du lieu d'où il sort, à moins que ce ne soit un arbre qu'on replante aussi-tôt qu'il est arraché, c'est-à-dire, sur le champ sans le quitter. On ne conserve même ce chevelu, que quand d'un endroit du jardin on arrache un *arbre* pour le replanter à un autre endroit du même jardin. Aux *arbres* vieux arrachés on ôte tout ce chevelu, que cependant des Jardiniers ignorans conservent avec beaucoup de soin. Par ce retranchement les racines étant à découvert on distingue les bonnes d'avec les mauvaises : nous appellons mauvaises celles qui sont rompuës, ou écorchées, ou pourries, ou séches. Il y en a encore de mauvaises parmi celles qui paroissent bonnes, mais il n'est pas facile de les connoître. Tout ce que nous pouvons dire, c'est qu'un arbre planté avec les préparations nécessaires, doit faire de nouvelles racines, autrement il meurt ; car toutes les racines anciennes deviennent inutiles s'il n'en fait de nouvelles ; & même de ces racines anciennes on ne doit conserver que les plus jeunes & les plus nouvelles ; ordinairement celles-ci sont rougeâtres & ont un teint plus vif que les vieilles. On les doit tenir courtes à proportion de leur grosseur ; la plus longue en *arbres* nains ne doit pas excéder huit à neuf pouces, & en *arbres* de tige environ un pied. Celles des mûriers & des cerisiers doivent avoir plus d'étenduë. Au mot PLANTER on verra la maniere de planter les *arbres*, passons à la figure des différens *arbres fruitiers*.

ARBRE *de haut ou de plein vent*, ou *arbre de tige ou en plein air* ; c'est la même chose. On se sert de cette expression pour marquer des *arbres* qui s'élevent naturellement fort haut & que l'on ne rabaisse pas. Certains fruits sont meilleurs en plein vent, qu'en buisson ou en espalier. On choisit les *arbres* de tige dans les pépinieres, droits de six bons pieds de hauteur, de cinq à six pouces de grosseur, par bas, de trois à quatre par haut ; l'écorce doit en être peu raboteuse, au contraire luisante, pour marque de leur jeunesse, & ils doivent sortir d'un bon fonds.

ARBRE nain, ou buisson, ce sont des *arbres* que l'on tient bas, & auxquels on ne laisse que demi-pied de tige. On les vuide en dedans, afin que s'étendant sur les côtés ils forment une boule ou buisson arrondi.

ARBRES en espalier, ce sont ceux dont les branches sont étenduës & attachées contre des murailles en façon de main ouverte, qu'on appelle taillés à plat. Il y a aussi des *arbres* en espalier en plein air, taillés à plat comme ci-devant, qui ont l'air des deux côtés, & dont les branches sont soutenuës par des charniers ou échalats, mis en forme de raquette.

Les *arbres* nains ou en espalier, que l'on choisit dans les pepinieres, sont mieux droits d'un seul brin & d'une seule greffe, que s'ils avoient deux ou trois greffes en plusieurs branches.

ARBRES en contrespalier, ou en haie d'appui, sont des *arbres* plantés près de l'espalier en ligne paralléle.

ARBRES *en mannequin*, ce sont des *arbres* que l'on met à part, plantés dans des *mannequins* pour les lever dans le besoin, & les mettre en motte en la place de ceux qui seroient morts dans un nouveau plan. On choisit pour cela quelque bon endroit du jardin (ceux qui sont le plus à l'ombre y sont le plus propres) là on met des arbres en *mannequin* bien étiquetés, ou au moins bien marqués sur un livre par ordre, pour y avoir recours en cas de besoin. Ceux qui sont destinés pour les espaliers sont tenus couchés, en sorte que l'*arbre* se trouve

re aussi bien situé que s'il avoit été planté d'abord en espalier, ce qui ne seroit pas, si cet *arbre* destiné pour l'espalier étoit droit au milieu du *mannequin*, parce qu'on ne pourroit pas facilement approcher l'*arbre* de la muraille. Le même inconvénient seroit d'avoir à planter en buisson un arbre couché dans un *mannequin* qui doit être droit au milieu du *mannequin*, quoiqu'on ait en ceci plus de facilité à le bien placer, que l'*arbre* destiné en espalier.

Cette opération de transport de *mannequin* se peut faire jusqu'à la St. Jean, & quand on la veut faire, on commence par bien arroser les *mannequins* qu'on veut enlever; on détourne proprement la terre d'autour du *mannequin*, afin de ne point rompre de racines, s'il y en a qui aient déja poussé au-delà des *mannequins*. On choisit un tems de pluie, ou du moins un tems doux & bas, ou même le soir après le soleil couché, ou le matin avant qu'il se leve. Il faut avoir soin de ne pas ébranler l'*arbre*, soit en le retirant de la terre, soit en le transportant, soit en le replaçant à l'endroit destiné. L'ébranlement en ceci est très-pernicieux & souvent mortel.

Quand on s'apperçoit que les racines ont commencé à sortir d'un *mannequin*, on doit en plaçant le *mannequin* avoir grand soin de conserver les pointes des racines nouvelles, les bien ranger, les soutenir de bonne terre, les couvrir sur le champ, presser même les terres contre le *mannequin*; ensuite arroser assez amplement tout autour, afin d'en approcher les terres voisines, qu'il n'y reste aucun vuide, ce qu'on connoît quand l'eau des arrosemens ne s'imbibe plus avec précipitation.

Les jours de grand soleil on couvre de paillassons la tête de ces *arbres en mannequin*, jusqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'ils commencent de pousser. Cette précaution n'est nécessaire qu'en cas qu'on ait vû des racines sortir de ce *mannequin*, ou que l'*arbre* ait été ébranlé. Les soins que l'on a pour remplacer en espalier des *arbres en mannequins*, doivent être les mêmes pour remplacer en buisson ou en haute tige des *arbres* pareillement élevés en *mannequins*; il faut sur-tout prendre garde de laisser le moins qu'on peut les nouvelles racines à l'air, car elles noirciroient & mourroient.

Les *mannequins* doivent être faits exprès & à claire voie, afin que les racines sortent plus aisément; ils doivent être faits d'osier le plus verd & le plus frais que faire se pourra, afin qu'étant mis tout verds en terre, ils y durent plus long-tems sans se pourrir, c'est-à-dire, qu'au moins ils puissent s'y conserver une année entiere. Ils ne doivent être gueres profonds, le transport en seroit trop difficile : huit à neuf pouces de profondeur sont suffisans, afin qu'étant enterrés jusqu'à ce que leurs bords soient cachés, on y puisse mettre quatre ou cinq pouces de terre dedans, & l'*arbre* ensuite, dont on couvre les racines d'une pareille quantité de terre, & même en faisant le transport de ces *mannequins*, on peut enlever une partie des terres de dessus, si elles incommodent à porter, & être soigneux, comme on l'a dit, de presser la terre de dehors contre les *mannequins*, afin qu'il n'y reste aucun vuide.

A l'égard de la grandeur du *mannequin*, elle doit être proportionnée à la longueur des racines des *arbres* qu'on y veut planter. Il faut au moins qu'entre l'extrémité de chaque racine & le bord du *mannequin*, on y puisse mettre trois à quatre pouces de terre. Pour les *arbres* destinés en espalier les *mannequins* n'ont pas besoin d'être si grands, parce que ces *arbres* y sont couchés & fort près d'un des côtés, de telle sorte qu'il ne leur reste des racines que de l'autre côté; ainsi les nouvelles racines y trouvent assez de place, pourvû que le *man-*

*nequin* ſoit aſſez grand. Comme les *arbres* deſtinés en buiſſon doivent être plantés dans le milieu & pouſſer des racines tout autour, le *mannequin* doit être plus grand. Pour les *arbres* en tige il faut des *mannequins* plus grands que pour les petits arbres : ces *mannequins* doivent être ronds ; on en pourroit faire d'ovales & de quarrés, mais il en coûteroit davantage, & ils ne vaudroient pas mieux.

La différence de la groſſeur des *arbres* oblige donc à faire de trois différentes ſortes de *mannequins :* des petits environ d'un pied de diamètre, des moyens qui ont quinze à ſeize pouces, & des grands qui en ont dix-huit à vingt. L'eſſentiel de ces *mannequins* eſt que le fond en ſoit fort & aſſez ſolide pour pouvoir porter ſans crever la peſanteur de la terre, & que les bords d'en haut & d'en bas ſoient auſſi bien fabriqués, pour n'être pas faciles à s'évaſer. Il faut auſſi une entrelaſſure tout autour par la même raiſon.

Arbres *ſur franc*, ſont ceux qui ont été greffés ſur des ſauvageons venus de pepin, ou venus de bouture dans le voiſinage d'autres ſauvageons ; ou bien *arbre ſur franc* eſt un *arbre* enté ſur un autre de ſon eſpece.

Arbre *ſur coignaſſier*, eſt un *arbre* enté ſur un coignaſſier, & non pas ſur un *arbre* de ſon eſpece. Ainſi on dit : un poirier ſur franc, à la différence d'un poirier greffé ſur coignaſſier, & un pommier greffé ſur franc, à la différence d'un poirier greffé ſur paradis.

Arbres *fatigués*, ſont ceux qui paroiſſent uſés, ſoit de vieilleſſe, ſoit faute de culture, & qui ne ſe chargent que de mouſſe & de galle.

Un *arbre* pour être bien choiſi quand il eſt encore en pépiniere, doit avoir l'écorce nette & luiſante, les jets de l'année longs & vigoureux ; & s'il eſt hors de terre il faut qu'il ait les racines belles, ſaines, & qu'à proportion de la tige elles ſoient paſſablement groſſes. Je ne prens jamais de ces *arbres*, dit la Quintinie, qui n'ont que du chevelu ; les *arbres* les plus droits, & qui n'ont qu'une tige, lui paroiſſent les plus beaux à choiſir pour planter en toutes ſortes d'*arbres nains* qu'on veut planter, excepté les pêchers & les pommiers ſur paradis ; la groſſeur eſt celle de deux ou trois pouces par le bas. La groſſeur des *arbres* de tiges eſt celle de cinq à ſix pouces par le bas, & la hauteur de ſix à ſept pieds. La greffe des petits *arbres* doit être à deux ou trois doigts de terre, & quand elle eſt couverte, c'eſt marque de vigueur au pied, auſſi-bien qu'une preuve du ſoin & de l'habileté du Jardinier qui l'a élevé.

Je me réſerve à parler en leur lieu de la connoiſſance des *arbres fruitiers*, de la maniere de préparer un *arbre* tant par la tête que par la racine avant que de le planter, de celle de planter des *arbres*, du tems qu'il faut choiſir pour les planter, de la taille des *arbres*, des terres qui conviennent à chaque eſpece d'*arbres fruitiers*, du choix des *arbres*, des greffes & pépinieres des *arbres* ; j'y renvois le Lecteur.

Arbre *conifere*, c'eſt celui dont le fruit eſt de figure conique, comme le pin, le ſapin, la picea, la meleſe. On leur donne auſſi le nom d'*arbres* portant réſine, parce que les *arbres coniferes* ſont preſque tous couverts d'une écorce remplie de réſine.

Arbres pour les jardins de propreté. Il y en a de deux ſortes : les ſauvages & les aquatiques. Les *arbres* ſauvages ſont ainſi appellés, parce que de leur nature ils croiſſent dans les bois & dans les forêts ; comme le chêne, l'orme, le chataignier, le charme, &c. Les *arbres* aquatiques qui ſont en bien plus petit nombre, ſe nomment ainſi, parce qu'ils ſe plaiſent dans l'eau, & qu'ils y croiſſent mieux qu'autre part. Tels ſont le tremble, le peuplier, l'aulne, &c.

Nous parlerons des uns & des autres chacun en leur lieu.

Arbres *de lisiere*, en terme des Eaux & Forêts, sont des *arbres* qu'on laisse dans les ventes & dans les coupes de bois, entre deux pieds corniers, pour servir de paroi & de borne à la coupe qui est permise.

Arbres *à l'aie*, ou *arbres de repeuplée*, ce sont de jeunes plants qu'on laisse pour repeupler les taillis lorsqu'on en fait coupe.

Arbre *de Judas*; cet *arbre* fleurit au commencement du Printems, la couleur de ses feuilles tire du violet au rouge; sa fleur est comme du safran d'Inde: il vient de bouture & prend aisément. Le plus sûr est de coucher les branches en terre, & de les inciser. Chomel. Les Persans l'appellent *argeran* ou *argheran*; ils se servent souvent de cet *arbre* dans leurs comparaisons: ils donnent au vin qui leur est défendu le nom d'eau d'*argeran*, par respect pour une Loi qu'ils violent incessamment. Les visages de *safran* & les yeux d'*argeran* sont leurs comparaisons ordinaires, pour signifier des Amans passionnés dont la mélancolie est peinte sur le visage, & dont les yeux sont rouges à force de verser des larmes.

Arbres *toujours verds*. Ces *arbres* que les Jardiniers cultivent pour l'ornement des Jardins sont le houx, l'if, le laurier thin, le laurier femelle, le buis, le laurier mâle, l'alaterne, le genevrier, le pirachanta, le chêne verd, l'arbousier, le troëne verd d'Italie, &c. *Voyez* tous ces différens *arbres* à leur article. Nous dirons seulement ici, d'après Bradeley, qu'il faut donner à chacun une place particuliere dans un jardin, à proportion de leur différente grandeur. Il y en a quelques-uns que l'on peut tailler comme on veut sans beaucoup de peine, au lieu que d'autres sont sujets à déconcerter tous les soins du Jardinier, quelque vigilant qu'il soit.

Arbre *de vie*: cet *arbre* quoique étranger, a été apporté du Canada en France sous le Regne de François I. & s'est multiplié en Europe. Ses branches prennent facilement racine, & on n'a pas beaucoup de peine à l'élever. Il devient d'une moyenne grandeur en France; son tronc est droit, noüeux, revêtu d'une écorce à peu près semblable à celle du cyprès, remplie d'une matiere résineuse. Il est assez branchu, ses branches s'étendent horisontalement, & sur leurs côtes elles sont divisées en d'autres plus petites branches en maniere d'ailes. Ces petites branches sont couvertes d'écailles menuës, applaties, posées les unes sur les autres, toujours vertes, bonnes dans l'hyver; car pour-lors elles roussissent, mais au printems elles reprennent leur verdure. Entre ces petites feuilles sont placées de petites vessies remplies d'une liqueur onctueuse, résineuse & d'une forte odeur de drogue; ses feuilles quoique desséchées ne perdent jamais leur odeur: à l'extrémité de quelques-unes de ces petites branches naissent de petits boutons, qui deviennent des fruits longs de demi-pouce environ, composés de quelques écailles entre lesquelles on trouve des semences oblongues, bordées d'une aile membraneuse, ou feuillet délié. On ajuste cet arbre dans les jardins, & on lui donne comme à l'if telle figure que l'on veut. On fait cas de son huile tirée par la distilation, pour soulager les gouteux.

Arbre *de Sainte Lucie*; cet *arbre* ne doit point être oublié dans les jardins, c'est un des plus beaux qu'il y ait pour la fleur, il en donne en abondance; elle dure plus de six semaines avec une odeur admirable, & qui embaume les jardins où on le plante. Cet *arbre* est rare dans nos climats, il seroit à souhaiter qu'il devînt plus commun; il se greffe en écusson sur le merisier. L'*arbre de Sainte Lucie* croît fort haut, & pourroit très-bien contribuer à composer des

piéces de jardin d'ornemens, soit salles, ou boulingrins; mais il faudroit que cet *arbre* fût moins rare : il lui faut une bonne terre à potager.

ARBRISSEAU, petit arbre, arbre nain; plante ligneuse de moindre taille que l'arbre, laquelle outre la principale tige & les branches, produit très-souvent de la même racine plusieurs pieds considérables, tels sont le troëne, le filaria, &c. Les arbres & les *arbrisseaux* poussent en Automne des boutons dans les aisselles des feuilles; ses boutons sont comme autant de petits œufs, qui se dévelopant dans le Printems s'épanoüissent en feuilles & en fleurs. Cette différence jointe à la grandeur, fait qu'on distingue aisément les *arbrisseaux* des *sous-arbrisseaux*. Les *arbrisseaux* plus connus dans nos jardins sont les jasmins, les chevrefeuilles, les lilas, le seringa, les rosiers, les rosiers dorés, le geneft, le liburnum, le mezereon, le spirea, &c.

ARBUSTE ou SOUSARBRISSEAU, on donne ce nom aux plantes ligneuses, ou petits buissons moindres que les *arbrisseaux*, mais qui ne poussent point en Automne des boutons à fleur ou à fruit, comme sont le thin, le romarin, &c.

ARCADES, palissades percées en *arcades*. Pour faire des palissades percées en *arcade* dans les jardins de propreté, si elles sont ouvertes jusqu'en bas dans le dessein, on trace sur terre une ligne, où l'on prendra la largeur des ouvertures, & l'on marquera celle des trumeaux ou pilastres que l'on fera ouvrir en rigoles, pour y planter le plan destiné. Si au contraire elles sont enclavées d'une banquette, où elles viennent mourir, c'est-à-dire, qu'elles ne descendent pas jusqu'à terre, à l'exception des portes, on fera faire une rigole tout du long sans réserve, & l'on y plantera la charmille, en observant pour en joüir plutôt d'en mettre de la plus haute dans l'endroit des trumeaux, ou bien on y plante un tillot ou un orme, afin de former promptement la corniche & le vase d'en haut, qui sont toujours les plus longs à venir. On soutient ces jeunes plants avec des treillages grossiers, sur lesquels on palisse promptement les branches, jusqu'à ce qu'ils soient élevés pour être ceintrés & former l'*arcade* autour d'un cerceau attaché aux deux montans du treillage. On tond ces *arcades* ainsi que les colonnes portiques & cabinets presque tous aux ciseaux, hormis les corniches & les trumeaux que l'on tond au croissant.

ARCHEVEQUE, terme de Fleuriste. C'est une espece d'œillet violet, ainsi appellé à cause de sa couleur.

ARCTIUM, plante; sa tige est longue & molle, sa graine est de la grosseur du cumin, ses feuilles sont comme celles du boüillon, un peu plus rondes & plus veluës. La décoction de sa racine avec du vin est bonne pour les rétentions d'urine, pour appaiser le mal de dents.

ARGEMONE, *argemon*, *argemone*, espece de pavot sauvage, ainsi appellée parce qu'elle est bonne pour guérir des petits ulceres des yeux. Elle a les feuilles, comme l'anémone, légérement découpées. Ses fleurs sont rouges & semblables à celles du pavot sauvage. Ses têtes ressemblent aussi à celles du pavot rouge : mais elles sont plus longues, & plus larges au-dessus. Sa racine est jaune & jette un suc jaune, qui est âcre & mordicant au goût. C'est l'*argemon* de Dioscoride. Il y a d'autres especes de pavot, qu'on appelle de ce même nom. Quelques-unes ont les fleurs jaunes. Elles fleurissent en Juin.

ARGENTINE : c'est une plante ainsi appellée parce que ses feuilles sont comme argentées. Sa racine est menuë, brune extérieurement, quelquefois fibreuse, traçante & astringente au goût. Elle donne plusieurs feuilles découpées jusqu'à sa côte en plusieurs segmens

longs, étroits, profondément dentelés; entre celles-ci sont placées de plus petites arrondies, & crenelées sur leurs bords. On peut comparer ses feuilles à celles de l'aigre-moine. Elles sont cependant plus molles & argentées des deux côtés. Il se trouve des pieds dont les feuilles sont d'un verd gai. Les tiges qui sortent de la racine s'étendent çà & là, & prennent racine comme les branches du fraisier. Des aisselles des feuilles s'éleve un pédicule, le plus souvent nud, velu, grêle, long de trois ou quatre pouces, & qui porte à son extrémité une fleur jaune à cinq pétales, soutenuës par un calice velu, découpé en dix parties. Le calice, après que les pétales de la fleur sont tombées, sert d'enveloppe à un amas de semences menuës ramassées en tête. Le vulgaire la nomme herbe aux oies, *anserina herba*, soit parce qu'on prétend que les oies mangent cette herbe, ou soit parce qu'elle croît au bord des rivieres & des endroits aquatiques fréquentés par ces oiseaux. M. Chomel, Dictionnaire Œconomique, l'appelle aussi aigrimoine sauvage. L'*argentine* est fort astringente. On la dit bonne pour appaiser les maux de dents. Son eau distilée est excellente pour faire passer les rousseurs de visage & pour les crevasses, & sa graine est très-bonne contre le flux de sang, & contre les cours de ventre. L'*argentine* est une plante fébrifuge.

ARGOT, en terme de Jardinage, est le bois qui est au-dessus de l'œil, & qui n'étant point recouvert par sa pousse meurt & est inutile. Les véritables régles de la taille veulent qu'on retranche jusqu'au vif tous les *argots* qui paroissent sur un arbre. Un Jardinier intelligent & propre a un extrême soin de les ôter. Ce nom est donné à ces petits morceaux de bois, par ressemblance aux *argots* des coqs.

ARGOTER: c'est, en terme de Jardinage, couper une branche à un ou deux yeux au-dessus de sa mere branche.

ARISARUM, plante dont il y a plusieurs especes. L'Auteur du Dictionnaire Œconomique, dit que cette plante vient dans le Portugal & dans l'Andalousie sur les collines, dans les lieux pierreux, le long des haies en Janvier & Février, qu'elle arrête les ulceres corrosifs, qu'on en fait des collyres excellens pour les fistules des yeux. L'espece qui a les feuilles larges les a semblables à celles du lierre, au nombre de trois ou quatre, assez épaisses, molles, vertes, d'un goût âcre, attachées à une longue queuë, du côté de laquelle elles ont deux angles, comme celles d'*arum*, mais plus obtus. Il sort d'entre ces feuilles un pédicule de deux ou trois doigts, marqueté de taches rouges, au bout duquel est la fleur qui est un peu longue, & faite en matiere de capuchon de Moine. Cette fleur est blanche, & a une odeur de chien. Sa racine est grosse & ronde, noire par dehors & blanche par dedans. Quelquefois elle est tubéreuse & oblongue, douce au commencement, puis après âcre, non toutefois autant que la racine d'*arum*. Il y a quelques autres especes d'*arisarum*.

ARMOISE, plante appellée par le vulgaire, *herbe de la Saint Jean*. Sa racine est de la grosseur du doigt, branchuë & fibreuse, un peu douce & aromatique au goût. De son collet naissent plusieurs tiges hautes de quatre à cinq pieds, rondes, canelées, veluës, moëlleuses, moins grosses que le petit doigt, le plus souvent lavées de pourpre, d'autre fois vertes & garnies de feuilles, quelquefois pâles ou blanchâtres, assez semblables à celles de l'absynthe ordinaire; mais leurs segmens, sont plus larges dans le bas, & plus longs & plus étroits à leurs extrémités; elles sont outre celà vertes en dessus & blanchâtres en dessous. Ses tiges sont branchuës & terminées par des épis de fleurs. Chaque

fleur est un amas de petits fleurons de couleur de pourpre ou blanchâtres renfermés dans des calices écailleux, arrondis & d'une ligne de diametre environ. Ses fleurs ont une odeur foible, aromatique, cependant agréable, & approchant de celle de la lavande. Ses semences sont menuës comme celles de l'absynthe & succédent aux fleurons. L'*armoise* est recommandée pour les maladies des femmes. On l'emploie en décoction & en syrop. L'*armoise* se trouve assez communément par tout. Elle a pris son nom d'une racine de carie, appellée *artemisia*, d'Artémise, femme de Mausole. On croit qu'elle a été la premiere qui l'a mise en usage. *Voyez* le Dictionnaire Œconomique sur les vertus de l'*armoise*. L'*armoise* est une plante histérique.

AROMATIQUES, qui est de la nature des aromates. On appelle en France *herbes aromatiques* les herbes fines qui sentent fort, comme le geniévre, la lavande, la sauge, le thim, le basilic, le romarin, la sariette, la citronelle, la marjolaine, le serpolet, &c.

AROMATS, on dit mieux *aromates*, gommes, fruits ou écorces odoriférantes; telles que sont le storax, l'encens, le benjoin, le baume, qu'on appelle ordinairement *aromats gomme*. Les *aromats fruits* sont la muscade, le girofle & le poivre. Les *aromats écorces* sont la canelle & le macis. Les *aromats* nous sont apportés de l'Orient.

ARPENT, certaine mesure de la surface des terres, différente selon les diverses Provinces & qui est ordinairement de cent perches quarrées. L'*arpent* contient environ un septier de semence. L'*arpent* de Paris a cent perches, & la perche vingt-deux pieds, qui font deux milles deux cens pieds en quarré. Dans le Perche, la perche est de vingt-quatre pieds, & le pied est de treize pouces. L'*arpent* de Poitou est de quatre-vingt pas de chaque côté. L'*arpent* de Montargis a cent cordes, & chaque corde a vingt pieds. L'*arpent* de Clermont en Beauvoisis a cent verges, & chaque verge vingt-six pieds. L'*arpent* ou le journal en Bretagne a vingt cordes en longueur & quatre en largeur, chaque corde de vingt-quatre pieds. Dans le Duché de Bourgogne, l'*arpent* de bois est de quatre cens quarante perches, & le journal de terre, de vigne, ou de pré, de trois cens soixante.

ARPENTAGE, mesurage des terres par arpent. On dit, on a fait voir par l'*arpentage* de cette forêt qu'elle contient tant d'arpens. Quand l'*arpentage* n'est point déclaré par le contrat, il doit être fait, suivant la coûtume des lieux, où les biens sont situés, & non suivant la coûtume du lieu où le contrat est passé.

ARPENTAGE, est aussi la science de celui qui *arpente*. C'est l'art qui enseigne à mesurer la superficie des terres. Il y a plusieurs Traités de l'*arpentage* : on l'appelle aussi PLANIMETRIE.

ARPENTER : c'est mesurer des terres pour sçavoir combien elles ont d'arpens.

ARPENTEUR, Officier qui fait serment en Justice, & qui est commis pour faire l'arpentage des terres. Les *Arpenteurs* ne sont reçus qu'après information de vie & de mœurs, & après avoir donné une caution de mille livres par l'Ordonnance. C'étoit autrefois au *grand Arpenteur* de France à instituer des Arpenteurs : mais Henri II. par une Ordonnance de 1554. érigea six *Arpenteurs* en chaque Bailliage & Sénéchaussée de Bretagne, pour exercer leur Charge sous le *grand Arpenteur*. Cette Ordonnance leur donne le pouvoir de mesurer, d'arpenter bois, buissons, forêts, garennes, terres, eaux, isles; de mettre des bornes & de faire des partages. Mais le *grand Arpenteur*, qu'on appelloit Grand-Maître, se mettoit en possession de ne

donner des commissions qu'à ceux des *Arpenteurs* qui lui donnoient de l'argent ce qui rendoit leurs Offices inutiles. En l'année 1596. le Roi lui fit défense de plus délivrer de commissions. En 1688. son Office fut supprimé, & l'année suivante, il fut ordonné par Arrêt que ceux qui avoient commission du *grand Arpenteur* prendroient des provisions de Sa Majesté en payant certaine somme. En 1690. le Roi par un Edit du mois de Novembre a supprimé tous les anciens Offices d'*Arpenteurs*, & a créé des *Experts Priseurs*, & *Arpenteurs Jurés*, pour faire un même Corps avec les Jurés Experts, créés aux mois de Mai & de Juillet de la même année, pour faire les arpentages, mesurages & prisées de terres, vignes, prés, bois, pâtis, communes, & toutes les autres fonctions attribuées aux *Arpenteurs* créés par les Edits de 1554. & 1575. Il y a encore des *Arpenteurs* dans chacune des Maîtrises des Eaux & Forêts, créés par un Edit de 1689. Enfin, l'Edit de 1690. a créé séparément des *Arpenteurs*, pour la Ville, Prévôté, & Vicomté de Paris. *Voyez* OZANAN, sur son Traité de l'arpentage; & les Ordonnances de nos Rois, touchant les *Arpenteurs* & les arpentages, page 473. & suivantes.

ARRACHER, déraciner un arbre, une plante. On dit *arracher* les mauvaises herbes d'un Jardin.

ARRET, en terme de Jardinage, c'est un obstacle que l'on met aux eaux pour les détourner & les faire écouler. Je veux non-seulement, dit la QUINTINIE, que d'espace en espace on fasse dans les allées de petits *arrêts*, qui détournent les eaux des grandes pluies dans les quarrés voisins. Ces *arrêts* se font avec des ais mis en terre au travers des allées, & n'excédant que de deux ou trois pouces la superficie de ces allées : mais même si ces *arrêts* ne suffisent pas, je veux qu'au bas de chaque Jardin on ménage une sortie pour la décharge de ces eaux, ou qu'au moins, si le voisinage ne permet pas cette sortie, on fasse sur son propre fonds un grand trou, c'est-à-dire, un grand puisard plein de pierres séches dans lequel toutes ces eaux puissent venir se perdre; car autrement il n'est gueres de murs, qui puissent longtems résister à de grandes avalaisons sans se démolir, & par conséquent faire de grands désordres.

ARRETE-BŒUF, plante ainsi nommée à cause que les bœufs sont arrêtés quelquefois en labourant dans des terres où cette herbe est commune, soit parce que les piquans dont ses tiges sont hérissées blessent les bœufs, soit parce que ses racines sont si profondes, & si difficiles à rompre, qu'il faut pour dégager la charruë, les couper. Elles sont longues, traçantes, plongées assez avant en terre, très-souples, & de leurs collets sortent plusieurs tiges, le plus souvent couchées par terre, longues d'un pied & demi environ, branchuës & garnies par intervalles d'assez fréquens piquans, quelquefois uniques, sur-tout vers le sommet des tiges, longs & minces, à la base desquels sont attachées des feuilles au nombre de trois portées sur une même queuë. Ces feuilles sont petites, crenelées sur leurs bords, arrondies, quelquefois un peu oblongues, d'un verd obscur, veluës, visqueuses au toucher, & d'une odeur urineuse assez désagréable. Ces fleurs sont purpurines, légumineuses & sortent des aisselles des feuilles. A ces fleurs succédent des gousses courtes qui contiennent quelques semences rondes & un peu plus grosses que celles de la moutarde. L'*arrête-bœuf* est très-diurétique. On se sert sur-tout de ses racines : on les met dans les ptisannes & les aposêmes apéritives & diurétiques.

Les Anciens l'appellent *anonis* ou plutôt *ononis*, du mot Grec ὄνος, âne, parce que les ânes aiment à manger, l'*arrête-bœuf* ordinaire : d'autres *remora ara-*

*tri*. Il y a plusieurs especes d'*arrête-bœuf*. L'*arrête-bœuf* ordinaire varie par la couleur de ses fleurs, qui sont tantôt rayées, de lignes purpurines, & qui sont quelquefois toutes blanches. Ses tiges manquent de piquans, ou bien sont très-foibles. Dans le nombre des especes d'*arrête-bœuf* connuës, il y en a dont les fleurs sont jaunes, quelques especes qui ont leurs tiges & branches ligneuses.

Il croît en Provence & en Dauphiné une espece d'*arrête-bœuf*, qui est un arbrisseau haut de deux ou trois pieds, dont la racine est grosse, blanche, tendre & âcre, les branches tortuës & faciles à ployer, les feuilles presque semblables à celles du fénu Grec, les fleurs odorantes, & d'un pourpre rouge fort vif, le dedans lavé & rayé de blanc. Elles ont au milieu un stile qui forme une gousse pendante, qui enferme plusieurs graines brunes de la figure d'un rein. L'*arrête-bœuf* est une plante apéritive.

ARRETER, en terme de Jardinage, couper, tailler. Il se dit particulierement des melons & des concombres, quand ils ont trop de branches, ou bien qu'ils les ont trop longues. On dit aussi *arrêter* un arbuste, une palissade, pour dire la tailler à une certaine hauteur. On dit *arrêtez* vos arbres, ils s'échappent trop. Cet arbre a besoin d'être *arrêté*. LIGER.

ARROCHE, plante potagere, connuë encore sous les noms de *follete*, ou *bonne-Dame*. Il y en a de trois sortes; la blanche, la rouge & la puante. La blanche est la seule dont on fasse usage dans les alimens. Sa racine est longue de trois à quatre pouces, droite, fibreuse & annuelle. Elle pousse des feuilles arrondies, chargées d'une poussiere blanche, aussi-bien que ses jeunes tiges qui s'élevent à la hauteur de cinq à six pieds, garnies de feuilles alternes, un peu charnuës, anguleuses, ondées & un peu frisées sur leurs bords, tantôt vertes, le plus souvent d'un verd pâle, tirant sur le jaune & quelquefois lavées de pourpre. Ses tiges & ses branches sont terminées par des épis de fleurs, composées de plusieurs étamines jaunes ou verdâtres. A ces fleurs succédent des fruits composés de deux feüilles, arrondis de la figure d'une lentille, minces, membraneux, & qui renferment une seule petite semence. Les feuilles d'*arroche* sont rafraîchissantes, émollientes & donnent au boüillon une belle couleur d'or; étant prises en plus grande quantité, elles lâchent le ventre. On les met pour cette raison dans les décoctions pour les lavemens. Ses semences purgent par haut & par bas. L'*arroche* est ennemie de l'estomac. Sa graine est bonne contre l'épanchement de bile, l'opilation de foie : comme elle provoque à vomir, il ne faut la donner qu'aux gens robustes. L'herbe autant cuite que cruë appliquée, guérit les froncles & toutes les duretés, & fait tomber les ongles gâtés. Les *arroches* se sement au mois de Mars, sur la planche bien labourée & bien amendée, dans des rayons tirés au cordeau, espacés l'un de l'autre de cinq à six pouces. Cette plante croît bien dans toutes sortes de terre, pourvû qu'on la sarcle & qu'on l'arrose. Elle donne de la graine dès le mois de Juin suivant. On a soin de la recueillir quand elle est mûre. L'*arroche* est une plante émolliente, ainsi que l'*arroche* rouge, *artiplex hortensis rubra*; mais l'*arroche* puante, en Latin *chenopodum fœtidum*, est une plante histérique.

ARROSEMENT, action d'arroser. Il est impossible d'avoir un beau Jardin & de bon rapport, particulierement un potager, à moins que pendant une grande partie de l'année on ne le garantisse de la sécheresse. Le Printems & l'été sont sujets à de grandes chaleurs & à de grands hâles, & les légumes de la saison ne peuvent être parfaits & abondans s'ils ne

ne sont bien humectés Ils ne profitent & n'acquierent qu'à force d'eau, la grandeur, la grosseur, la douceur, la délicatesse, les bonnes qualités qu'ils doivent avoir; & ils courent risque d'être petits, amers, durs & insipides, quand ils n'ont pas le secours des grosses & longues pluies, qui d'ordinaire sont assez incertaines, ou au moins celui des grands & fréquens *arrosemens* qui y suppléent.

La pluie est favorable aux petites plantes, comme aux fraises, verdures, pois, féves, salades, oignons, &c. mais il y a d'autres plantes qui demandent quelque chose de plus. Par exemple, les artichaux d'un an ou deux veulent être régulierement arrosés deux ou trois fois la semaine, à une cruchée d'eau pour chaque pied; car si l'on s'attend à l'eau de pluie les moucherons s'y mettent, la pomme demeure petite, dure & séche, & les ailes ne produisent que des feuilles.

Il y a régulierement sept ou huit mois de l'année, qu'il faut *arroser* tout ce qui est dans un potager, les asperges seules n'en ont point besoin. Faisant leur devoir à l'entrée du Printems, c'est assez pour elles que de se sentir des humidités de l'hyver. Elles n'en ont plus de besoin passé les mois d'Avril & de Mai. Mais dans ces deux mois, il faut *arroser* jusqu'aux arbres nouvellement plantés, & même ceux qui chargés d'une grande quantité de fruits paroissent médiocrement vigoureux, & demandent quelque secours pour que leurs fruits viennent à maturité. Les arbres plantés dans des terres légéres doivent être *arrosés* dans les Solstices d'été & dans le mois d'Août, quand les fruits commencent à prendre chair & que la saison est séche; autrement leurs fruits demeureroient petits, pierreux & seroient peu agréables.

De-là il s'ensuit qu'il faut de l'eau dans les Jardins, & en assez bonne quantité pour faire les *arrosemens* nécessaires. Une terre sans eau est une terre la plûpart du tems inutile pour le rapport, & désagréable à la vûe. La plus misérable des ressources pour les *arrosemens*, est celle des puits; cependant ils sont nécessaires, quand on ne peut avoir mieux. Mais il ne les faut pas avoir trop profonds, car il y auroit à craindre que les *arrosemens* ne fussent médiocres quand l'eau coûte beaucoup à tirer. L'avantage des pompes peut se compter pour quelque chose: mais la décharge de quelques fontaines, ou des fontaines conduites exprès, un canal voisin, un petit réservoir bien fourni & bien entretenu avec des tuyaux, & des cuvettes distribuées en plusieurs quarrés sont, pour ainsi dire, l'ame de la végétation; sans cela, tout est mort ou languissant dans les Jardins.

ARROSEMENT des orangers, arbres & arbustes qui sont en caisse. Ces *arrosemens* se réduisent à ceux qu'il faut qu'on fasse quand les orangers sont rentrés dans la serre, & à ceux que l'on fait pendant tout le tems qu'ils sont dehors. On distingue deux sortes d'*arrosemens*, les grands & les médiocres. On appelle grands ceux qui se font de maniere que l'eau sorte du fond de la caisse, mais si peu que rien, & ceux-la sont bons pourvû qu'ils ne se fassent pas trop souvent. On appelle médiocres ceux qui ne sont que pour renouveller dans la partie supérieure de la motte l'humidité qui a été consommée, tant par la chaleur & l'aridité de l'air, que par l'action des racines.

Quant aux *arrosemens* qui se font immédiatement après l'entrée des orangers dans la serre, Monsieur de la QUINTINIE en conseille un grand d'abord que ces orangers sont placés dans l'endroit, où ils doivent rester serrés. C'est pour rapprocher des racines la terre, qui peut en avoir été séparée dans le transport par l'agitation & le mouvement. Après ce grand *arrosement* si nécessaire, on ne doit leur en donner presque plus d'autres, si

ce n'est quelques-uns de médiocres, au commencement & à la fin d'Avril, la saison venant pour-lors à se radoucir, les orangers serrés s'en ressentent en même tems. On doit alors ouvrir les portes & les fenêtres de la serre, pour qu'ils se ressentent de la chaleur du Soleil qui s'augmente peu à peu. Mais il ne veut pas qu'on arrose les orangers dans le commencement de Mai, parce que, comme on est à la veille de les sortir, il ne juge pas à propos qu'il faille appésantir par des *arrosemens* les caisses qu'on doit remuer, & qui déja sont assez lourdes & assez difficiles à transporter.

Ce que l'on vient de dire pour l'*arrosement* des orangers en serre se doit entendre, & même avec plus de rigueur & d'exactitude, pour l'*arrosement* de tous les arbres & arbustes, qui sont pareillement serrés, comme des jassemins, grenadiers, &c. Les fréquens *arrosemens* leur gâteroient les racines, & feroient tort à l'arbre; car ils ne sont pas si agissans que les orangers, citronniers & mirthes. Ces derniers marquent aussi quelquefois par leurs feuilles qui se fanent le besoin qu'ils peuvent avoir d'un peu d'eau.

Toutes ces sortes d'arbres encaissés, soit qu'ils soient dans la serre, soit qu'ils en soient dehors, demandent que la terre de dessus paroisse toujours fraîchement remuée ou labourée; car outre que ces petits labours font plus aisément pénétrer l'eau, ils sont un grand agrément pour les yeux, parce que la terre qui se fend, ou qui paroît avoir fait une maniere de croute, est fort désagréable à voir, & elle doit paroître un peu humide pour réjoüir davantage la vûë.

Quand on a sorti les orangers, & qu'ils sont rangés dans la place où ils doivent demeurer, on doit aussi-tôt leur donner un grand *arrosement*: mais pour qu'il soit abondant & bien fait, il faut avec de grosses chevilles de fer & de bois percer la motte en différens endroits, & la percer avec quelque effort, en prenant cependant garde d'écorcher les racines. Ces trous faits avec ces chevilles sont nécessaires pour faire entrer l'eau plus avant & plus amplement dans toutes les parties, où il faut qu'elle pénétre. Après ce grand *arrosement*, on en fait encore donner deux grands chaque semaine, pendant que les arbres poussent & fleurissent, c'est-à-dire, dans les mois de Mai, Juin & Juillet. Si ensuite de ces trois mois, jusqu'à la mi-Octobre, qui est le tems de les serrer, la sécheresse & la chaleur de l'été sont grandes, & que l'oranger fasse voir par ses feuilles à demi closes, ou baissées & molasses, qu'il a besoin d'un peu de secours, on doit environ de dix jours en dix jours faire un grand *arrosement*, & même quelquefois un second qui soit médiocre, sur-tout dans le mois d'Août, tems où les orangers se remettent en pousse. On ne fait pas ce troisiéme *arrosement* si la terre paroît assez humide. Ce n'est pas toujours la sécheresse de la terre qui fait faner les feuilles; elles se fanent assez souvent dans le tems qu'il se prépare quelque orage en l'air, ou quand l'oranger, qui n'est pas encore fort en racines, est trop exposé au grand Soleil. Ainsi dans ces tems-là il faut examiner les terres, voir si elles sont séches ou humides, & régler sur cela les *arrosemens*. Il en faut faire si les terres sont séches; il n'en faut point faire si elles sont passablement humides.

Il y a des Jardiniers qui ayant l'eau à commandement la prodiguent, ou sont sujets à trop mouiller leurs orangers, & d'autres qui ne les mouille pas assez, parce qu'ils n'ont de l'eau qu'avec beaucoup de peine. Dans le premier de ces cas, on ne doit faire que de médiocres *arrosemens*. Dans le second, il en faut faut faire de grands. Quand on *arrose* régulierement deux fois la semaine dans les tems chauds, les tems de la fleur &

de la grande pouſſe, & qu'entre deux grands *arroſemens* il y en a un médiocre; quand dans les autres tems, on *arroſe* tous les huit ou dix jours, les arbres ſont en bon état pour ce qui concerne les *arroſemens*. Les orangers marquent aſſez ſouvent le tems qu'ils ont beſoin d'être *arroſés*, & on leur fait tort quand on les *arroſe* mal-à-propos. On ne le doit faire que quand leurs feuilles molaſſes & pliées donnent à connoître que le pied a ceſſé d'agir faute d'humidité; mais un Jardinier habile n'attend jamais que ſon oranger ſoit réduit à une telle extrémité, pour lui donner les *arroſemens* dont il a beſoin.

Des *arroſemens* bons & ſalutaires paſſons à ceux qui ſont mauvais & pernicieux. Monſieur de la QUINTINIE, & ceux qui ont écrit après lui, remarquent que l'eau donnée avec trop d'abondance aux orangers y fait d'ordinaire deux grands déſordres. Le premier conſiſte en ce que ces grands & fréquens *arroſemens* de l'été, accoûtument, pour ainſi dire, ces arbres à une maniere de vie, qui, quoique peu propre pour eux, ne laiſſeroit pas de les faire ſubſiſter ſi elle pouvoit leur être continuée l'hyver. Mais de tels *arroſemens* leur ſeroient mortels pendant le froid; & il arrive que tous les ans ces orangers ont le malheur de ſe dépoüiller, parce que les racines, faute d'avoir eu pendant les ſept mois de ſerre la nourriture qu'elles avoient accoûtumé d'avoir les cinq mois précédens, ont entierement diſcontinué d'agir à leur ordinaire. Leurs feuilles ſe trouvant ſans le ſecours d'une ſéve perpétuelle, dont elles avoient beſoin, n'ont pû ſe maintenir dans le poſte où la nature les avoit miſes au moment de leur naiſſance, & leur chute ſurvient infailliblement.

Voici le ſecond déſordre qui provient des grands & trop fréquens *arroſemens*. La qualité des jets dépend entierement de la qualité des racines. Les racines dépendent particulierement de la qualité de la nourriture; quand celle-ci eſt mauvaiſe & peu ſolide, les racines nouvelles, qui s'en font, ne peuvent être que foibles & petites, & par conſéquent la ſéve qu'elles fabriquent étant d'une miſérable conſtruction, elle ne peut faire que des jets menus, courts, fluets & des feuilles petites, molaſſes & ſouvent jaunes. De-là vient que ces orangers, qui faute de bonne nourriture pendant l'été étoient déja devenus infirmes, achevent, pour ainſi dire, de tomber en langueur & en miſere, quand le froid qu'ils craignent ſur toutes choſes vient les attaquer. Le grand fond de vigueur qui leur eſt naturelle les fait réſiſter long-tems à la mauvaiſe culture qu'on leur a faite: mais ce fond venant à s'épuiſer à la longue, ces orangers ſont dans un état ſi languiſſant & ſi miſérable, que pendant quelques années on a bien de la peine à les rétablir, & ſouvent ils en meurent.

On ſçait que les racines ne compoſent la ſéve qui ſert de nourriture à toutes les parties de l'arbre, que de l'eau, qui paſſant au travers de la terre prend une partie du ſel, ou de la qualité dont cette terre eſt revêtuë. Si cette terre, dont ſans doute le ſel n'eſt pas infini eſt ſouvent lavée par de fréquens *arroſemens*, il arrive qu'elle perd tout ce qu'elle avoit de ſel. Ainſi au bout d'un peu de tems, les racines ne trouvant plus de ſel dans l'eau qui humecte la terre, ou au moins n'y en trouvant que fort peu, elles ne peuvent faire de bonnes racines nouvelles, par conſéquent ni de bonne ſéve, ni de bonnes branches, ni de bonnes feuilles, ni de belles fleurs, &c. comme elles en font, quand elles ſe trouvent dans une terre qui eſt bonne & médiocrement humide. D'où il faut conclurre que pour faire les *arroſemens* à propos, il faut beaucoup plus de ſageſſe qu'il n'en paroît dans la conduite ordinaire de la plûpart des Jardiniers.

BRADELEY, ce curieux Anglois, a

fait quelques Obſervations ſur l'arroſement des plantes en général. Il ne ſera pas hors de propos de les joindre à ce que nous venons de dire. Toutes les plantes, dit-il, ſoit que leurs racines ſoient bulbeuſes, tubéreuſes ou fibreuſes, tirent leur nourriture des parties aqueuſes contenuës dans la terre, par le moyen de l'extrémité de leurs fibres : car toutes les bulbes, auſſi-bien que les racines tubéreuſes, ſont nourries par l'embouchûre de leurs fibres. Par cette raiſon, lorſqu'il eſt queſtion d'arroſer une plante, il eſt néceſſaire de verſer l'eau à l'endroit, où on peut croire raiſonnablement que ſe trouvent les extrémités des fibres, ce qui dans les grands arbres peut être à une diſtance conſidérable, même juſqu'à ſix ou huit pieds de la tige, ou corps de l'arbre, & quelquefois à deux ou trois pieds ſeulement, ſelon la groſſeur de l'arbre. Mais quand on arroſe ces arbres ſuivant l'uſage ordinaire fort près du tronc, la plûpart des fibres ne profitent point de ces *arroſemens*, & l'arbre languit toujours. On ne devroit pas non plus ſe contenter d'arroſer immédiatement, à l'endroit où l'on croit que les embouchûres des fibres ſont placées ; mais il faudroit rafraîchir abondamment la terre à un pied ou deux au-delà, afin que l'eau ne pût pas s'exhaler trop tôt ; mais qu'elle eût le tems de ſéjourner & de nourrir l'arbre, tant par les racines, qu'en faiſant paſſer ſa vapeur humide dans le tronc, les feuilles & le fruit, pour en nourrir les parties les plus ſpongieuſes, tandis que les racines en tirent de quoi ſe mettre en état de remplir leurs fonctions.

Il y a bien des ſignes auxquels on connoît que les plantes ont beſoin d'eau ; mais il eſt dangéreux d'attendre qu'on les apperçoive, car ſouvent le reméde pourroit venir trop tard. On connoît que les plantes ſont malades quand elles ſe retirent ; quand leurs feuilles jauniſſent, ſe flétriſſent & deviennent pendantes, & lorſque les fruits verds tombent des arbres. Ainſi toutes les fois qu'on apperçoit quelques-uns de ces ſignes de maladies, il ne faut pas différer plus longtems de bien arroſer. Lorſque le tems eſt chaud, comme on doit préſumer qu'il l'eſt toujours en pareil cas, un jour ou deux de délai ſuffiſent quelquefois pour faire mourir un arbre, ou ſi c'eſt une petite plante, on peut être ſûr qu'un jour d'oubli ſuffit pour la détruire.

Il faut dans ces circonſtances examiner la nature du terrein, ſi c'eſt du ſable ou de l'argile, une terre légére & ouverte, ou une terre forte & compacte. Dans le premier cas il faut arroſer plus ſouvent que dans le ſecond. Dans une terre ſabloneuſe & par un tems ſec on ne doit pas laiſſer un arbre fruitier plus de quinze jours ou trois ſemaines ſans l'arroſer, ſur-tout s'il ſe trouve dans une expoſition chaude. Si la terre eſt forte & ſerrée, une ſéchereſſe d'un mois ne lui fera point de tort ; mais il ne faut pas différer plus long-tems à lui donner de l'eau : on doit en même tems remuer la ſurface, afin de l'empêcher de devenir trop dure, ce qui arriveroit ſi le terrein tenoit un peu à l'argille.

Il faut remarquer par rapport à l'*arroſement* des plantes que dans les ſaiſons chaudes le ſoir eſt le plus favorable, parce qu'alors l'eau a aſſez de tems pour s'inſinuer dans la terre, avant que la grande ardeur du Soleil puiſſe la faire exhaler, ou qu'elle échaude les racines des plantes, ce qui ne manqueroit pas d'arriver ſi on arroſoit les plantes pendant la grande chaleur du jour. Ce qu'on vient de dire s'entend de l'*arroſement* des arbres & des plantes qui croiſſent en pleine terre ; mais les plantes en pots demandent encore d'autres précautions.

La terre des pots, continuë Bradeley, doit être un peu élevée auprès de la tige de la plante, & aller un peu en pente vers les bords, afin que par ce

moyen l'eau tombe vers les parties du pot qui répondent aux petites fibres de la plante, plutôt que de rester autour de la tige.

Après avoir arrosé trois ou quatre fois un pot, il faut toujours remuer un peu la surface de la terre, qui sans cela se durciroit trop autour de la plante, & ne donneroit pas également passage à l'eau pour arriver jusqu'à la racine de la plante, ou bien on peut mettre à la surface du pot environ un pouce d'épaisseur de fumier de vache, quand les chaleurs arriveront; ce fumier empêchera que le Soleil n'échaude les racines, ce qui arrive souvent quand on ne prend pas ces précautions.

Quand on a dans des pots des arbres ou des plantes, qui veulent être beaucoup arrosées, il faut les tenir à l'ombre pendant les grandes chaleurs de l'été, & bien enfermer le cul des pots d'environ un pouce dans des vases pleins d'eau. Les plantes attireront par les trous qui sont au fond des pots la quantité d'eau dont elles ont besoin, & ainsi pourront rester une quinzaine de jours en bon état, pendant les plus grandes chaleurs, sans qu'on soit obligé de remettre de l'eau dans les vases. C'est la meilleure méthode de gouverner les myrthes pendant l'été, aussi-bien que toutes les autres plantes qui poussent vigoureusement, & qui ne sont pas succulentes.

ARROSER : on *arrose* toutes les plantes le matin dans le tems qu'il gêle, pendant la nuit & sur le soir dans les saisons chaudes. La raison de ce premier cas est que le trop d'humidité séjournant autour des racines des plantes les refroidit, & les resserre si fort, lorsqu'il survient de la gelée, qu'elle les fait souvent périr, au-lieu qu'en les arrosant, lorsqu'il y a apparence d'une journée chaude, l'eau donne à la plante la nourriture dont elle a besoin, & la plante est séchée avant que la gelée du soir puisse agir sur elle. C'est pourquoi on doit *arroser* le matin dans les mois d'Août, Septembre & Octobre, & dans les mois de Mars & Avril, & les quinze premiers jours de Mai. Depuis ce tems, jusqu'au milieu d'Août, il faut choisir le soir pour cela, parce qu'alors la grande ardeur du Soleil échaufferoit trop l'eau que l'on donneroit aux plantes le matin, écailleroit leurs racines, & d'ailleurs sécheroit trop vîte, avant que les plantes pussent en tirer de la nourriture; mais ces arrosemens du soir ne doivent jamais se faire après le coucher du Soleil sans une grande nécessité.

Soit qu'on *arrose* le soir ou le matin, il faut avoir soin de verser l'eau le plus près que l'on peut, & ne point tenir l'arrosoir trop haut; car elle écarteroit la terre d'autour des racines des plantes, contribueroit à durcir le terrein quand le Soleil viendroit à luire dessus, & ainsi resserreroit trop les racines. Avant que d'*arroser*, on doit écarter la terre & déchausser un peu les racines, & sur toutes choses éviter autant qu'on peut d'humecter les feuilles; car si la gelée vient à frapper dessus, avant qu'elles soient séches, elle les retireroit & les feroit pourrir. Si, au contraire, le Soleil brille dessus, avant que ces feuilles soient séches, il les tache, & en altere la couleur.

Outre ces arrosemens simples, les choux-fleurs, les concombres & les plantes qui ont les vaisseaux larges, doivent être noyés. Une seule de ces opérations fera plus de bien à leur tige que six arrosemens ordinaires. On nourrit par ce moyen l'extrémité des fibres, qui seules ont besoin de ce secours, & on met les terres dans une telle disposition, que la moindre chaleur du Soleil en enlevera cette vapeur, que BRADELEY regarde comme très-nécessaire pour renfler les parties parchemineuses des feuilles & des tiges.

Il y a une chose à observer dans l'ar-

rosement des plantes, c'est que quand elles sont dans l'inaction, il faut les tenir le plus séchement que l'on peut : mais dans le tems qu'elles croissent on ne doit jamais les laisser manquer d'eau. On leur en donne souvent & peu à la fois, sur-tout lorsqu'elles sont en fleurs. Les plantes qui sont succulentes, comme la joubarbe, ne demandent que très peu d'eau. Les plantes qui ont le plus de canaux à séve, & moins de parties spongieuses, veulent être arrosées souvent : c'est ce que dit BRADELEY, dans son Histoire des Plantes succulentes.

ARROSOIR, vase dont se servent les Jardiniers pour arroser les arbres & les fleurs. Il est fait de cuivre (ce sont les meilleurs) de fer blanc & de terre. Il y a une branche qui se termine par une espece de pompe percée de plusieurs petits trous par où l'eau s'écoule & se distribuë en plusieurs menus filets, & en forme de pluie, afin d'humecter doucement la terre, il y en a d'autres dont le fond est percé de plusieurs petits trous, & dont la partie supérieure est un cou allongé, au haut duquel est un petit trou : on les emplit d'eau, en les enfonçant dans l'eau sans boucher le trou d'en haut, quand ils sont pleins on les retire en mettant le pouce sur ce trou; ce qui empêche l'air qui est au-dessus de faire couler l'eau en la pressant, tandis que l'air qui est au-dessous la retient dans le vase par la résistance qu'il fait à tous les trous. Quand on veut arroser on leve le pouce, & l'eau pressée de l'air par en haut coule par les trous d'en bas, jusqu'à ce qu'on referme le trou qui est en haut, en remettant le pouce dessus.

ARTAMENE, terme de Fleuriste, espece d'œillet, d'un violet brun, sur un fin blanc, gagné de l'orfeline : il vient petit, sa plante est robuste, & ses marcottes vigoureuses.

ARTICHAUT. Ce mot se prend quelquefois pour le fruit d'une plante qui ressemble aux chardons, tantôt pour la plante même. Sa racine est un pivot long d'un pied environ, couvert d'une écorce noirâtre, & garni de quelques fibres chevelues. Son collet, qui se divise quelquefois en plusieurs œilletons, jette des feuilles longues d'un pied ou deux & entieres. Celles qui naissent ensuite sont plus longues, découpées en plusieurs segmens, qui sont encore recoupés en des lanieres étroites, terminées dans quelques especes par un aiguillon roide, fin & très-piquant. Ses feuilles sont pour l'ordinaire couvertes d'un coton très-fin & blanchâtre. La tige qui s'éleve d'entre ses feuilles est ordinairement haute de deux à trois pieds, branchuë quelquefois, & terminée par une grosse tête en forme de pomme de pin, dont la base est ordinairement large de trois pouces. Cette tête est composée de plusieurs écailles pointuës, appliquées les unes sur les autres, épaisses a leur origine, charnuës & bonnes à manger. Le milieu de cette tête est rempli d'une infinité de fleurons bleus, portés sur des embryons de graines, qui sont séparés les uns des autres par un poil court & blanchâtre, dont toute la couche du calice est hérissée.

On distingue cinq sortes d'*artichauts* : le rouge, le blanc & le violet, le verd & le sucré de Genes. Le rouge est hâtif; il est petit & n'est propre qu'a être mangé à la poivrade. Le blanc est gros & hâtif, & ses feuilles sont larges, quoiqu'il n'ait pas tant de goût que le violet : comme c'est la premiere espece qui paroît dans les marchés, on conseille d'en avoir dans son Jardin. Le violet est moins hâtif que le blanc; mais il est gros & le goût en est plus estimé. Les officiers des grandes Maisons ne se servent que de cette derniere espece, pour les faire sécher, & pour les mettre en hyver en ragoût. Le verd est celui dont on fait le plus d'usage, & auquel les marchés de Paris s'attachent uniquement. Il vient d'une grosseur extraordinaire quand il vient dans une bonne terre, & qu'il est

bien cultivé. Le sucré de Genes, ainsi nommé parce qu'il a le goût fin & sucré, est préférable au rouge pour sa délicatesse, & comme lui n'est bon que cru. La pomme est fort petite & hérissée de pointes piquantes. On tire les œilletons de Genes par la voie des Couriers; mais ils dégénerent au bout de deux ans. L'Auteur de l'*Ecole du Potager*, parle d'une autre espece d'*artichaut*, qui est l'*artichaut sauvage*, nommé par les Botanistes, la grande carline. Il croît sur les hautes montagnes. L'Auteur cité dit que dans les pays où il vient naturellement, on en sert sur les tables, & qu'il est passablement bon. *Voyez* ce qu'il en dit, *Tome I. page* 181.

L'*artichaut* vient de semence ou œilletons enracinés, si on veut le semer, il faut le semer sur couche, ou sur une planche couverte d'un bon pouce de terreau. On jette cette graine à plein champ, on la recouvre après avec un rateau: ce travail se fait au mois de Mars. Quand les *artichauts* commencent à lever, on les sarcle & on les arrose quand on juge qu'ils en ont besoin. Ce soin se prend jusqu'à ce qu'ils sont assez forts pour être plantés, ce qui arrive ordinairement jusqu'à la fin de Mai, ou au commencement de Juin, qu'on les plante comme les œilletons.

Ces œilletons sont de nouvelles productions que les vieux pieds d'*artichauts* jettent, & qu'on éclate de leurs souches avec racines pour être plantés ailleurs. Quand ces œilletons ont été bien levés, & qu'on a un endroit pour les mettre, on y fait des trous larges, comme la forme d'un chapeau & profonds d'un pied: on remplit ces trous de terreau pour y mettre après ces jeunes plans, un seul dans un trou, observant que ces trous soient en échiquier, distans l'un de l'autre de trois pieds; si la terre est naturellement bonne, on ne se sert point de terreau. On plante encore ces œilletons à champ uni, c'est-à-dire, au plantoir, sans creuser de grands trous avec la bêche, à la même distance qu'on vient de dire & toujours en échiquier. On arrose les œilletons si-tôt qu'ils sont plantés; on les laisse ainsi fortifier à l'aide des arrosemens qu'on leur donne de tems en tems, quand ils ont bien poussé, & des petits labours qu'on leur donne quand on le juge à propos.

Le tems d'œilletonner les *artichauts* est le mois de Mai, & dès le mois d'Avril quand l'hyver n'est point rude. Voici la maniere de le faire. On fait au pied de chaque *artichaut* un petit cerne jusqu'à découvrir la racine, & de tous les œilletons que l'on voit on choisit les plus beaux & un peu écartés les uns des autres pour rester sur le pied. On prend ensuite tout le reste alternativement par l'extrémité d'en bas; on porte le pouce du côté de la mere racine & entre l'œilleton; on presse ces œilletons en les séparant, de sorte qu'il y ait de la racine: s'il en a, on le garde pour le transplanter; s'il n'en a pas, on le jette comme inutile.

Les œilletons bien arrachés & les *artichauts* déchargés de tout ce qui peut leur nuire, on recouvre aussi-tôt de terre les racines, puis on laboure à l'uni tout l'espace qui contient les *artichauts*. Quelques arrosemens leur aident à croître; il ne reste plus qu'à les garantir du froid quand l'hyver est venu; & pour cela, on les butte dans les terres légéres, puis on les couvre de grand fumier sec. Il est bon, avant que d'en venir là, de leur laisser éprouver quelques-unes des premieres petites gelées. Si c'est dans un terrein fort & humide que les *artichauts* soient plantés, il n'est pas besoin de les butter, car cela les fait pourrir. On se contente de les couvrir seulement de grand fumier, après avoir coupé l'extrémité des feuilles à la hauteur d'un pied de terre seulement. Quelques-uns buttent les *artichauts* comme les cardons d'Espagne, afin de les faire blanchir; on

en verra la maniere à l'article des cardons. La graine d'*artichaut* est oblongue, couverte d'une écorce grisâtre & marquetée quelquefois de petites tâches noires. Les *artichauts* sont une plante apéritive.

ARTICHAUT de Jérusalem, racine plus grosse que le navet ordinaire, dont le goût differe de celui du topinambour, en ce qu'il est plus aqueux & plus fade. C'est une de ces plantes, dit BRADELEY, qu'il est difficile d'arracher de la terre où elle est plantée, & elle se plaît principalement dans une terre serrée. Chaque petite partie de sa racine pousse, pourvû qu'on la plante au Printems, comme le topinambourg, & à la Saint Michel suivante on peut s'en servir.

ASARINE, plante ainsi appellée par je ne sçais quelle ressemblance avec le cabaret, ou *asurum*, autre plante d'un caractere bien différent. L'*asarine* croît sur les rochers dans les Sévennes en Languedoc. Ses racines, qui sont assez menuës, cependant vivaces, jettent quelques tiges & de-çà & de-là couchées par terre, rampantes, longues d'un demi pied environ, veluës & garnies de feuilles alternes, semblables à celles du lierre terrestre; mais plus charnuës & couvertes d'un poil blanchâtre. Ses fleurs, qui naissent des aisselles des feuilles, ressemblent à celles du mufle de veau; elles sont jaunâtres ou pâles. Son fruit approche de celui de la linaire, ensorte que l'*asarine* ne se distingue du mufle de veau que par son fruit, & de la linaire par sa fleur qui n'a point d'éperon. Cette plante n'est pas usitée en Médecine, quoique Lobel lui attribuë plusieurs vertus. On dit qu'elle est apéritive & abstersive.

ASARUM, plante dont ses tiges sont très-courtes. Ses fleurs sont en forme de clochettes & odorantes; elle est toujours verte. Les Médecins s'en servent pour atténuer, pour résoudre, pour guérir les duretés du foie & de la rate.

ASELEPIAS, plante qui croît sur les montagnes. Ses branches sont longues & ses racines menuës & odorantes. Ses fleurs ressemblent à celles du lierre. Ses feuilles sont plus longues & plus étroites que celles du lierre : on les emploie entre les vulnéraires.

ASIATIQUE, terme de Fleuriste; anémone, dont les grandes feuilles sont blanches, mêlées d'incarnadin. Sa peluche est de couleur de grenade mêlée de blanc.

ASPALATHE, sorte de bois qui provient d'un petit arbre épineux, & qui approche du bois d'aloës. On s'en sert pour donner du corps aux parfums. Il y en a de quatre sortes, de rouge, de brun, de verd & de pourpre.

ASPECTS différens du Soleil & ses effets. Le Soleil par sa chaleur dissipe le froid & l'humeur grossiere de la terre, & il la rend plus subtile & plus propre pour la végétation des semences & des arbres fruitiers. C'est par la chaleur de cet Astre que la séve des arbres monte entre le bois & l'écorce, qu'elle y forme des boutons, des feuilles & des fruits. C'est enfin par le secours de ses rayons que la terre a la vertu non-seulement de faire mûrir les fruits; mais encore de leur donner la grosseur, la bonté & le coloris convenable.

L'exposition du Soleil levant commence le matin, selon les différentes saisons, jusqu'à une heure après midi. Elle est la plus avantageuse pour y faire un espalier de pêchers, dont le fruit doit être préféré à tout autre par rapport à sa bonté. Cette exposition est plus hâtive. Elle rend les pêches plus grosses, plus en couleur & d'un goût plus relevé; c'est pourquoi toutes sortes de pêches y réussissent en perfection.

L'exposition du midi commence depuis neuf heures du matin, jusqu'à quatre heures du soir. Quelques Auteurs qui en ont traité disent qu'elle n'est pas si favorable dans un terrein chaud pour y planter

ter des pêchers. La raiſon qu'ils en apportent eſt que le fruit n'a pas le tems de mûrir, ni de prendre la groſſeur naturelle qu'il doit avoir, étant ſujet, diſent-ils, à jercer & à tomber. Ils concluent de-là qu'à cette expoſition l'on ne doit mettre que des muſcats, chaſſelas & figuiers.

Cependant on a fait des expériences ſur un eſpalier de pêchers expoſés au midi. Il a donné des pêches dont la groſſeur & la bonté étoient admirables; c'étoit dans une terre légére & chaude (aux Chartreux de Paris). On y a fait auſſi planter des arbres de Colmar à la même expoſition; ils étoient à haute tige en eſpalier, & ils ne manquoient point tous les ans de donner des poires dont la beauté & la groſſeur faiſoient plaiſir: elles étoient jaunes d'un côté & rouges de l'autre. Mais quoiqu'on ſoit ſûr de cette expérience, on ne donne ce conſeil que pour le climat de Paris, qui eſt moins chaud que dans certaines Provinces.

L'expoſition du Soleil couchant commence depuis onze heures & demie, juſqu'au coucher du Soleil. Elle n'eſt pas ſi avantageuſe pour les fruits que celle du Levant; car elle eſt plus tardive de huit ou dix jours, mais elle a cet avantage qu'elle ne reçoit gueres de dommage de la gelée, laquelle fond avant que le Soleil ait donné deſſus, & tombe comme la roſée, enſorte qu'elle ne gâte rien. C'eſt pourquoi l'avis de quelques habiles Jardiniers eſt qu'on y peut planter des pêchers, poiriers, abricotiers & pruniers.

Quoique l'expoſition du Nord ait moins de Soleil que celle du couchant, le fruit ne laiſſe pas d'y avoir ſon mérite dans le climat de Paris, qui eſt plus chaud que froid; & les poires d'été, la prune de *Monſieur*, le verjus, les abricots & les figues y reçoivent une chaleur ſuffiſante, quoique modérée, pour ſe nourrir & venir en maturité. Il eſt vrai que ces fruits ſont plus tardifs, qu'ils ont moins de couleur, & que leur goût eſt médiocre, pour n'avoir pas eu le même Soleil qui fait l'avantage des autres expoſitions; mais auſſi ils ſont ordinairement plus gros & ſe mangent plus tard.

L'expoſition du Soleil levant eſt ſujette aux vents du Nord-Eſt, à un vent roux & à une biſe ſéche qui broüiſſent les feuilles des pêchers, font tomber beaucoup de fruits à noyau & à pepins, quand ils commencent à ſe noüer.

L'expoſition du Soleil du midi eſt à couvert des vents de galerne au Printems; mais elle eſt rudement battue des vents du midi, depuis la mi-Août, juſqu'à la mi-Octobre. Les arbres à haute tige n'y réuſſiſſent pas à cauſe que les fruits d'hyver y tombent avant leur maturité. C'eſt pourquoi on conſeille d'y mettre toujours des fruits d'été, qui ſe cueillent avant que ces grands vents arrivent.

L'expoſition du Couchant eſt ſujette au vent malfaiſant de galerne, qui gâte les fleurs au Printems, & broüit les feuilles & les jets tendres. De plus, elle eſt battuë de grands vents du couchant pendant l'Automne.

ASPERGE, plante qu'on cultive dans les Jardins, quoiqu'on en trouve dans la campagne, où leurs pouſſes ſont bien plus maigres & d'un goût ſauvage. Il y a trois eſpeces d'*aſperges*. La groſſe, la commune & la ſauvage. La groſſe *aſperge*, ou l'*aſperge* de Pologne ou d'Hollande n'eſt pas commune, & on n'en voit point dans nos marchés publics. L'*aſperge* ſauvage, dont on fait grand uſage en Médecine, croît dans de certains terreins ſabloneux. L'*aſperge* commune eſt celle que tout le monde connoît, & dont nous allons parler.

Les racines de l'*aſperge* ſont compoſées de pluſieurs filamens longs, gros comme de la ficelle, & ramaſſés enſemble en un collet conſidérable, fort dur, & d'où naiſſent pluſieurs tiges que nous appellons *aſperges*, & que l'on mange

avant qu'elles poussent leurs feuilles. Ces tiges viennent ensuite branchuës, hautes de trois pieds, & garnies de petites feuilles courtes, très-étroites & comme capillaires, longues d'un demi pouce. Ses fleurs naissent çà & là le long des branches. Elles sont blanchâtres à six pétales. A ces fleurs succédent des baies rondes, rouges, grosses comme des pois, & qui renferment quelques semences dures comme de la corne. On croyoit que l'*asperge* sauvage, & l'*asperge* du bord de la mer étoient de simples variétés de l'*asperge* cultivée; mais leur culture a fait voir qu'elles étoient des especes différentes qui ne dégénerent jamais dans l'une ou dans l'autre.

Les *asperges* se multiplient de graines qu'on jette à plein champ, sur une ou plusieurs planches composées d'une bonne terre, bien labourée, & couvertes d'un doigt de terreau. C'est ordinairement au mois de Mars qu'on seme les *asperges.* Cette graine étant ainsi mise en terre, on attend que les plans soient bons à lever pour les sarcler. On les arrose ensuite sur tout dans les grandes chaleurs. Ils restent ainsi en terre pendant deux ans : on les en retire pour les planter ailleurs en cette maniere.

On en prend les racines au mois de Mars ou d'Avril : ce sont des manieres de touffes, de filamens, attachés à une petite tête, longs & menus, & d'une couleur d'un jaune brun. Les planches qu'on leur destine sont creusées de deux pieds, & l'on range ce plan au fond ; il faut avoir soin de le bien épater & de le mettre sur des alignemens d'un pied & demi, & chaque racine à la même distance. Cela fait, on les couvre de terreau, ou de la propre terre du Jardin, à la hauteur de trois pouces seulement d'abord, puis on laisse pousser les *asperges*, & s'il paroît sur la planche des places vuides, on les marque avec de petits bâtons, pour après en substituer d'autres un mois ou deux après.

On doit observer dans les terreins humides de tenir les planches hautes, au lieu de les creuser en posant les racines d'*asperges* sur la superficie ; après quoi, on met encore trois doigts de terre par dessus. Cette façon d'agir est pour prévenir la pourriture, dont ces racines pourroient être susceptibles. Mais pour revenir aux plantes creusées, & qui forment des deux côtés des sentiers élevés en dos d'âne, on abat tous les ans un peu de terre de ces sentiers, pour remplir d'année à autre ces planches; de maniere que toute l'espace de terre qui contient les *asperges* ne représente qu'une superficie égale.

Il y en a qui avant que de remplir les planches de leur propre terre y mêlent du fumier bien consommé, ou bien du terreau, cela les fait pousser vigoureusement & devenir très-belles. On commence à couper les *asperges* pour en manger la troisiéme année qu'elles ont été plantées. Elles durent quinze ans en terre, après lequel tems il est nécessaire de les renouveller. Si-tôt que la Saint Martin est venuë, on coupe tous les montans des *asperges*, puis au mois de Mars suivant, on leur donne un petit labour profond, seulement de trois ou quatre pouces, ce qu'il faut continuer tant que les *asperges* subsistent.

Si on a dessein de faire venir des *asperges* en hyver, il faut en semer tous les ans. Pour avoir des plantes qui se succédent les unes aux autres, BRADELEY dit que les couches doivent être un peu plus fortes, & recouvertes de six pouces de terre d'épaisseur & environnées de paille : dans cet état, on y plantera des racines d'*asperges* nouvellement tirées des quarreaux de la pépiniere, aussi serrées qu'il est possible de les mettre, sans rien couper ni retrancher de leurs fibres. Cela fait, on couvre les tiges des plantes de deux pouces d'épaisseur de terre ; & on les laisse cinq ou six jours en cet état avant que d'y ajuster les

chaſſis & les vitrages, & enſuite on étend ſur le tout trois pouces d'épaiſſeur de terre nouvelle. Dix jours après les avoir plantées, les tiges commenceront à paroître hors de terre, & pour-lors on leur donnera autant d'air que la ſaiſon le pourra permettre; car c'eſt l'air qui les rend vertes, & qui contribuë beaucoup à leur donner un bon goût. Un quarreau ainſi préparé dure un bon mois & pouſſe tous les jours de nouvelles plantes, ſi les mauvais tems ne les en empêche pas. Quand le tems commence à ſe refroidir, il faut mettre toutes les nuits ſur les vitrages un peu de litiere chaude, qui contribuera autant à faite pouſſer les *aſperges* que ſi l'on mettoit de nouveau fumier à leurs racines. Cette opération doit ſe faire depuis le mois de Novembre juſqu'en Avril, tems auquel la récolte naturelle eſt en état, & il faut faire tous les mois de nouvelles couches, afin qu'elles ſe ſuccédent les unes aux autres & fourniſſent toujours des aſperges nouvelles. On peut conſulter l'*Ecole du Potager*, où il y a un long détail ſur la maniere de faire venir des *aſperges* l'hyver.

Les Botaniſtes connoiſſent encore quatre autres ſortes d'*aſperges* : l'*aſperge* maritime, qui croît naturellement aux bords de la mer; l'*aſperge* vivace à épines, qui eſt également verte l'été comme l'hyver; l'*aſperge* ſauvage, d'une eſpece différente que l'autre *aſperge* ſauvage : elle croît dans les Iſles de nos rivieres; & l'*aſperge* épineuſe, qui a ſes petits rameaux garnis d'épines au lieu des filets.

Les limaces & les colimaſſons mangent les *aſperges*, ſur tout dans les terres humides & dans les années pluvieuſes. Il y a encore une petite chenille verdâtre, qui ronge la pellicule des tiges & ſes petits filamens, de maniere qu'il les ſéche entierement. Pour empêcher ce ravage, on étend un linge au pied des montans des *aſperges*, on les ſecouë, & l'inſecte tombe qu'on écraſe. La graine d'*aſperge* naît dans un fruit rougeâtre, gros comme un petit pois; elle eſt petite, dure & de couleur noire.

Les *aſperges* ſont diurétiques & ſouveraines contre la pierre, & le ſable du rein & de la veſſie. Elles provoquent les mois aux femmes. Les *aſperges* pour être bonnes doivent être vertes, groſſes, tendres & cultivées dans les Jardins. L'*aſperge* des Jardins & l'*aſperge* ſauvage ſont des plantes apéritives.

ASPERGOUTE, plante commune en pluſieurs endroits du Royaume. Ses racines ſont fibreuſes, vivaces, & jettent quelques tiges ligneuſes, rondes, un peu velues, hautes d'un pied, branchuës vers leurs extrémités, & garnies de feuilles longues d'un pouce, larges d'un demi pouce, arrondies, velues, & d'un verd pâle cendré. Ses fleurs naiſſent à l'extrémité des tiges & des branches; elles ſont radiées, compoſées de fleurons jaunes qui occupent le diſque ou le centre, & de demi fleurons pourprés qui forment leur couronne. Ces fleurs ſont ſuivies de ſemences menuës, étroites & chargées d'une aigrette.

ASPHODELE, plante dont les racines ſont en botes, c'eſt-à-dire, compoſées de pluſieurs navets ramaſſés en leur collet en une bote, d'où partent pluſieurs feuilles vertes, longues, étroites, pointuës & pliées en une gouttiere, triangulaires & d'entre leſquelles s'éleve une tige ronde, liſſe, nuë, quelquefois branchuë, haute, blanche, rayée extérieurement par des lignes purpurines découpées en ſix parties. Le piſtil qui occupe le milieu de la fleur devient un fruit verd, arrondi, gros comme une moyenne noiſette, diviſé en trois loges qui renferment chacune pluſieurs ſemences triangulaires. Elle croît communément en Languedoc; on la trouve auſſi dans d'autres Provinces du Royaume. Ses racines, quoique déſagréables & âcres, ont cependant ſervi de nourriture à des peu-

ples entiers, & dans ces dernieres années de disette, on en a fait du pain. On les mangeoit aussi du côté de Bordeaux comme des navets.

Il y a une espece d'*asphodele* qu'on cultive dans les Jardins à cause de sa fleur. Ses racines sont jaunes, bien plus menuës que dans la précédente. Ses feuilles plus courtes, & creuses comme celles de la ciboule. Sa tige est plus petite, rarement branchuë, & garnie de feuilles jusqu'à la naissance des fleurs qui la terminent, & qui forment un épi garni de fleurs jaunes, de même structure que celle de la précédente espece. Ses fruits sont à trois loges, & renferment des semences anguleuses & noires. Elle croît en Sicile. L'*asphodele* est une plante histérique.

ASTER, autrement dit OCULUS CHRISTI: cette plante sert d'un bel ornement aux Jardins. On la nomme *aster*, parce que ses fleurs ont des rayons comme un Astre. C'est une plante vivace qui se multiplie de racines éclatées: elle s'éleve aussi de graine, mais cette voie n'est pas la plus courte; en ce cas, on la seme sur planche, dans une terre meuble couverte d'un peu de terreau, & toujours dans le mois de Septembre. Si au contraire on veut suivre l'autre méthode, il faut arracher le pied avec la béche; le séparer en autant de parties qu'on le jugera à propos, & les planter selon les regles du Jardinage.

L'*aster* se plaît dans toutes sortes de terres, on en met le long des grandes allées entremêlées d'ifs, ou de soleils, ce qui se peut pratiquer seulement dans les Jardins spacieux. On peut encore en garnir de grandes plate-bandes de parterres; mais comme cette plante pullule beaucoup, il faut la relever tous les trois ans crainte qu'elle n'effritît trop la terre. Pour les *asters* qui sont dans les grandes allées, ils ne sçauroient devenir trop touffus, puisque c'est pour-lors qu'ils frappent plus agréablement la vûë; & pour leur faire produire ce bel effet, il est bon au Printems, & après une pluie, de leur donner un petit labour. Les fleurs de l'*aster* sont à rayons de couleur bleuë, violette ou purpurine. La premiere espece est la plus commune dans nos Jardins.

ASTRAGALE, réglisse sauvage. C'est une plante apéritive.

ASTRE DU MONDE, terme de Fleuriste: c'est un œillet piqueté, extrêmement moucheté sur l'extrémité de ses feuilles. Sa fleur n'est pas fort large, mais elle est fort ronde, & bien prise dans ce qu'elle contient. Sa plante n'est pas fort robuste: elle est susceptible de blanc & pourriture. Il se trouve à Lille, à Amiens, &c.

ASTRE DU MONDE violet, terme de Fleuriste, espece d'œillet: c'est un violet pourpre & clair, extrêmement rond, qui tourne bien ses feuilles; son blanc est assez fin & panache régulier; mais il est marqué de quelques mouchetures, qui ne le rendent pourtant point broüillé. Sa plante est robuste & vigoureuse, mais ses marcotes ont peine à prendre racines. Sa fleur est assez large. Il y en a une autre espece qui s'appelle simplement *astre du monde*, qui est des piquetés.

ASTRE TRIUMPHANT, terme de Fleuriste, espece d'œillet piqueté. Il est large & fort piqueté, sa plante médiocrement forte. Il est à Lille.

ASTRE'E ou ASTERIE, est une anémone blanche mêlée d'incarnat: elle fait de grosses fleurs.

ATTELAGE, en Agriculture, se dit de plusieurs chevaux, bœufs, ou autres animaux de trait attachés à un harnois, soit charrette ou charruë. ATTELAGE, se dit encore de l'équipage nécessaire pour atteler les chevaux ou autres bêtes de trait. En ce sens *attelage* se dit en Latin *jumentorum, & currus instrumentum.*

ATTELER, en Agriculture, c'est attacher des chevaux ou autres bêtes de voiture à une charrette ou charruë. *Atteler* les chevaux, *equos ad rhedum jungere*. Atteler, lorsque ce sont des bœufs qu'on attache à la charruë ou à quelque autre voiture, on dit *jugare boves*.

ATTELLES, attaches à côté du collier des chevaux de charrette en forme d'ailerons.

ATTELOIRE, petite cheville de bois ou de fer dont on se sert, & qu'on met dans les limons pour arrêter les chevaux de harnois.

ATTRAPE-MOUCHE. On trouve ordinairement, dit BRADELEY, *Part. II. chap. 5. sect.* 8. deux plantes de ce nom à fleurs simples, & une à fleurs doubles dans les Jardins. Les simples ne different que par la couleur de leurs fleurs. L'une a des trousseaux de fleurs parsemées de rouge & de blanc; l'autre des bouquets de fleurs d'un cramoisi bien foncé. Ces deux especes fleurissent au mois de Juin & de Juillet sur des tiges de deux pieds d'hauteur, & l'espece à fleurs doubles produit dans le même tems de belles fleurs rouges sur des tiges plus courtes.

Les deux premieres especes, sçavoir celles à fleurs simples, peuvent être multipliées de graine semée au mois de Mars & fleuriront la seconde année; mais l'espece double ne se multiplie que de rejettons qu'on détache de la racine vers les mois de Mars & d'Avril, & qu'on plante dans une terre franche où elles se plaisent. Les autres doivent être gouvernées de la même maniere, ou bien on en peut coucher les branches dans la terre, comme les branches couchées des œillets carnés.

AVACHIR, S'AVACHIR, est un terme de Jardinier qui se dit des branches, quand au lieu de se soutenir droites, elles panchent par leur extrémité. On dit les branches de cet oranger s'*avachissent*.

AVANCE', en terme d'Agriculture: *fruits avancés*, pour dire *fruits précoces*. Dans le même sens, on dit la saison est fort *avancée*; l'année est fort *avancée*, pour dire qu'il a fait chaud, qu'il a fait beau tems, & que tous les fruits de la terre sont mûris plutôt que de coûtume.

AVANCER, ou retarder les plantes. Le germe des plantes se peut *avancer* en fomentant la chaleur de la terre, ou bien en excitant les esprits de la graine ou de la plante. On y peut travailler en trois diverses sortes.

La premiere, est par l'opposition du fumier dont le sel éveille la vertu générative de la terre, & l'oblige à faire pousser des herbes en beaucoup moins de tems qu'à l'ordinaire.

La seconde, est en remuant la terre, ou bien en changeant la plante de place, d'autant que par ce moyen la nourriture se porte plus facilement dans les racines, outre que le mouvement excite les esprits de la terre; mais ces deux sortes se pratiquent assez communément.

La troisiéme, & qui est la moins en usage quoique plus assurée que toutes les autres, est d'arroser les graines avec des essences chaudes. On a souvent éprouvé que des laituës ou d'autres herbes étant arrosées d'eau-de-vie, ou de l'essence de canelle, croissoient plus en un jour qu'elles ne font en huit par les voies ordinaires.

On trouve plusieurs moyens dont on peut se servir pour retarder l'accroissement des plantes, comme si vous coupez aux arbres les sommités des branches lesquelles commencent à pousser la séve, il est certain que cette incision empêchera qu'ils ne s'augmentent.

Une transplantation trop fréquente empêche aussi l'*avancement* des plantes; d'autant que par ce changement elles n'ont pas loisir de prendre nourriture & de s'attacher à la terre.

L'ombrage eſt de même fort nuiſible aux herbes, & retarde leur germe par privation des rayons du Soleil; car la chaleur tempérée de cet Aſtre fait enfanter la terre, & donne la naiſſance à tous les végétaux : c'eſt par cette même raiſon que les fruits des arbres qui ne voient point le Soleil mûriſſent beaucoup plus tard que les autres.

Si vous entez la greffe d'un arbre qui jette ſes fruits de bonne heure deſſus un autre qui les produit plus tard, vous en aurez en un tems extraordinaire, & le cours du premier arbre ſe réglera ſur le dernier.

Les Anciens étoient forts curieux d'avoir des fleurs en l'arriere-ſaiſon, & s'efforçoient par diverſes inventions d'en retarder le germe, afin de poſſéder les plaiſirs du Printems au cœur de l'hyver. Les Romains ſur-tout faiſoient fort grand état des roſes tardives, comme pluſieurs de leurs Poëtes nous le témoignent.

AVANT-PECHE blanche, eſpece de pêche qui vient des premieres. Elle entre d'ordinaire en maturité un mois avant toutes les autres, & pour cela elle prend chair, groſſit & mûrit dès le commencement de Juillet. Elle eſt petite, rondelette, avec une petite tête au bout; elle eſt tellement blanche qu'aucun Soleil ne ſçauroit la colorer. Elle a la chair aſſez fine, mais ſujette à être pâteuſe : elle a un petit goût de pêche. On en fait cas parce qu'elle eſt la premiere qui paroiſſe. On s'en ſert moins à la manger cruë qu'à faire des compôtes, à quoi elle eſt admirable. Sa fleur eſt des plus grandes & tellement blafarde qu'elle en paroît preſque blanche : naturellement elle pouſſe peu de bois & ainſi ne fait pas un bel arbre. C'eſt de toutes les *pêches* une des plus ſujettes aux fourmis.

AVANT-PECHE de Troyes, qu'on nomme auſſi *avant-pêche* rouge. Elle eſt plus groſſe que l'*avant-pêche* blanche, elle eſt un peu ronde & rouge comme le vermillon; ſon goût eſt relevé & muſqué. Elle fleurit à grandes fleurs, & mûrit à la fin de Juillet.

AVANTIN, c'eſt un brin de ſarment courbé en forme de petite croſſe, qu'on coupe pour lui faire prendre racine. Les Vignerons diſent ordinairement CROSSETTE.

AUBE-EPINE, arbre rangé parmi les néfliers à cauſe de ſon fruit : comme cet arbre ne craint point le froid ni le chaud, qu'il ne trace point, qu'il eſt armé de piquans très-forts, on s'en ſert pour faire des haies vives. Son tronc eſt plus ou moins gros ſuivant ſon âge & ſuivant qu'on le laiſſe croître; il eſt recouvert d'une écorce cendrée, qui eſt lavée d'un peu de pourpre ſur les jeunes branches. Son bois eſt très-dur; ſes branches ſont courtes, armées de piquans plus durs que ſon bois, & garnis de feuilles vertes, luiſantes, coupées en quelques ſegmens comme les feuilles de perſil. Ses fleurs naiſſent par bouquets; elles ſont blanches, de bonne odeur, petites, compoſées de cinq pétales. Pluſieurs étamines occupent leur centre, chaque fleur a ſon pédicule long de plus d'un pouce; le calice qui ſoutient la fleur, devient un fruit gros comme un pois, rouge, charnu, douceâtre, un peu gluant au goût, & renferme un ou deux oſſelets, ou noyaux, qui contiennent une petite amande. Ce fruit mûrit en Septembre & Octobre. Son écorce, ſon bois & ſes feuilles ſont aſtringentes; ſes fleurs ſont laxatives. On greffe ſur l'*aube-épine* la plûpart des fruits à noyaux, tels que la pêche, l'amande, l'abricot & la prune. L'*aube-épine* bien fleuri a une odeur charmante à la campagne. *Voyez* EPINE BLANCHE.

AUBIER, arbriſſeau, dont les rameaux reſſemblent à ceux du ſureau. Ses feuilles ſont larges, anguleuſes, preſque ſemblables à celles de la vigne. Ses fleurs ſont de deux ſortes, diſpoſées en paraſol. Celles de la circonférence ſont plus grandes que les autres, de belle

couleur blanche, ressemblantes à des rouës à cinq quartiers. Elles ne laissent aucune graine après qu'elles sont passées. Les fleurs qui occupent le milieu sont plus petites, & ressemblent à des godets coupés en cinq quartiers. Il succéde à celle-ci une baie un peu plus grosse que celle du sureau, molle, rougissant à mesure qu'elle mûrit, dans laquelle est renfermée une semence dure fort applatie, échancrée en cœur. Il y a une autre espece d'*aubier*, dont les fleurs sont ramassées en rond ou en globe épais. Monsieur TOURNEFORT l'appelle *opulus flore globoso*. L'*aubier* sert à faire des boccages dans des Maisons de Plaisance.

AUBIER, est la partie du bois qui étant la plus proche de l'écorce est la plus tendre, & la plus sujette aux vers & à la pourriture; ainsi c'est un défaut. C'est pourquoi on dit, un échalas qui a de l'*aubier* ne vaut rien: on dit la même chose d'une poutre, d'une solive, &c. Cet *aubier* est d'un blanc jaunâtre, qui devient aisément vermoulu, c'est-à-dire, tout percé de petits trous de vers.

AUBIFOIN, Plante qui croît parmi les bleds, & qui porte des fleurs bleuës & qu'on appelle à cause de cela *Bluet*. *Voyez* BLUET. Il y a le petit & le grand *aubifoin*. Le petit est celui qui vient dans les bleds; le grand se plaît sur les montagnes: ses fleurs sont quelquefois blanches. L'un & l'autre sont froids & secs, souverains pour les inflammations des yeux. Le grand *aubifoin* a les feuilles plus larges que le petit, plus veluës & toutes entieres, semblables à celles de la *Lycnis coronaria*. Ses tiges sont plus grosses, plus veluës & plus longues: ses fleurs sont bleuës, beaucoup plus longues & plus larges; pour le reste il est comme le petit. Il fleurit depuis Mai jusqu'en Août. CHOMEL. Il y a un autre *aubifoin* de Levant, qui croît en abondance dans les bleds de Syrie, qui a une fleur jaune à cornets, presque semblable à un œillet.

AUBOURS, arbrisseau, ou petit arbre fort beau. BRADELEY, *Partie II. chap.* 3. *sect.* 8. dit qu'il en a vû de vingt pieds de hauteur, qui étoient chargés aux mois de Mai & de Juin de beaux nerfs de fleurs jaunes, & qui produisoient quantité de fruit qui mûrit en Septembre. Cette plante résiste aux gelées les plus violentes, & croît à l'exposition la plus découverte, aussi-bien qu'à l'ombre des grands arbres. On le plante communément parmi les autres arbrisseaux à fleurs des bosquets. On peut aisément le multiplier de graine que l'on seme au mois de Mars, & que l'on transplante sans aucun inconvénient deux ans après que les plantes sont levées.

AVELINE, fruit rond, qui est une espece de noisette, enfermée dans une coque assez dure. Du tems de Columelle, on plantoit ainsi les *avelines*: on labouroit la terre à hauteur d'un demi pied, puis on y mettoit de la semence de férule; & quand cette plante étoit sortie de terre, on en fendoit les tiges par le milieu de la moëlle, puis on y mettoit une *aveline* dépoüillée de sa coque, ensuite on les couvroit de terre, & ce travail se faisoit pour l'ordinaire au mois de Février & de Mars. Nous ne prenons point aujourd'hui cette précaution, & nos *avelines* plantées comme il faut viennent bien sans le secours de la férule qui ne croît point en nos climats. CHARLES ESTIENNE dit que les premieres *avelines* nous sont venuës de la Syrie & de la Grece: c'est pourquoi on les appelle noix de pont.

AVELINIER, arbre qui porte les avelines, on le nomme plus communément *oudrier*. *Voyez* ce mot.

AVENUE, ALLÉE d'arbres plantés en droite ligne, qui conduit à une Maison de Plaisance. Une grande *avenuë* est pour l'ordinaire accompagnée de deux *contre-allées*, qui ont chacune la moitié de la largeur de la principale allée. Les unes & les autres sont bordées de grands

arbres, ſoit ormes, tilleuils, chênes; marronniers, & quelquefois d'arbres fruitiers.

AVERSE, en terme de Jardinage, eſt une grande quantité d'eau de pluie, ſurvenuë tout d'un coup par quelque orage. On dit, il eſt ſurvenu de ſi grandes, & de ſi fréquentes *averſes* d'eau, que tout le Jardin a paru un étang. La Quintinie.

AUGE, lieu propre à donner à manger ou à boire aux chevaux & autres animaux. On dit l'*auge* d'une écurie ou la mangeoire. L'*auge* de pierre qui eſt auprès des puits: *auge* de bois qui ſe fait d'une longue piece de bois creuſée dans ſa longueur en forme de canal.

AUGELOT. Les Vignerons diſent planter la vigne à l'*augelot*, c'eſt-à-dire, creuſer de petites foſſes en maniere de petite auge, dans laquelle on poſe la croſſette, qu'on couvre de terre en faîte. Liger.

AUGUSTE, terme de Fleuriſte, eſpece d'œillet rouge: c'eſt un cramoiſi & blanc, qui porte une groſſe fleur qui caſſeroit ſi on lui laiſſoit moins de cinq à ſix boutons. Sa plante eſt vigoureuſe & ſe trouve en Flandre. C'eſt auſſi une tulipe qui a trois couleurs, colombin, blanc & rouge.

AUGUSTE LE GRAND, terme de Fleuriſte, eſpece d'œillet piqueté. C'eſt encore une tulipe couleur de roſe, éclatante, & blanc non d'entrée. Morin, Culture des Fleurs.

AUGUSTE TRIUMPHANT, terme de Fleuriſte: c'eſt un des plus beaux œillets piquetés, à cauſe de ſa largeur & de la quantité de ſes feuilles: mais il eſt fort tardif à fleurir à cauſe de ſa foibleſſe, & de la délicateſſe de ſa plante. Il faut lui donner du Soleil juſqu'à midi, le planter dans une terre légére, & lui laiſſer cinq ou ſix boutons; autrement il créveroit. Il ſe trouve à Lille & à Paris. Morin, Culture des Fleurs.

AUGUSTINE, terme de Fleuriſte, anémone, dont les grandes feuilles ſont blanches, mêlées d'incarnat, ſa peluche couleur de feu.

AUMAILLES: c'eſt ainſi qu'on nomme aſſez ſouvent les bêtes à cornes. *Voyez* BESTIAUX.

AUNAIE, quelques-uns diſent *aunette*, lieu planté d'aunes. Les *aunaies* ſe font en terres humides & marécageuſes. Pour planter les *aunaies*, on fait des alignemens à deux pieds l'un de l'autre, le long deſquels on creuſe des rigoles, de la profondeur d'un pied ſeulement, où l'on poſe le plan à un pied & demi de diſtance: on le recouvre auſſi-tôt en dos d'âne, obſervant de lui couper l'extrémité à deux doigts de terre, pour l'obliger à jetter pluſieurs tiges. Chomel. Les *aunaies* s'appellent auſſi *vernaies*, parce qu'on appelle les *aunes*, *vernes*.

AUNE, arbre fort haut & fort droit, qui vient aiſément dans les lieux humides & marécageux. Son tronc, qui eſt plus ou moins gros ſuivant ſon âge, eſt recouvert d'une écorce raboteuſe & brune, & le bois en eſt tendre & un peu rouſſâtre. Il donne pluſieurs branches qui ſont fort caſſantes, couvertes d'écorce d'un bois cendré, tachée & jaunâtre en dedans. Elle eſt très-agréable au goût, amere & aſtringente. Le bois des jeunes branches eſt blanc. Ses feuilles ſont alternes, aſſez ſemblables à celles du coudrier, mais un peu plus arrondies, crenelées ſur leurs bords, relevées par des nervures, qui parcourent toute ſa ſurface, vertes, luiſantes & gluantes au toucher. Ses fleurs qui naiſſent aux extrémités des branches ſont des chatons grêlés, longs d'un pouce, verds d'abord, qui s'allongent enſuite, & deviennent de couleur de la roüille de fer, ſur-tout lorſque les fleurs ſont épanoüies. Chaque chaton eſt un compoſé de pluſieurs petits pelotons de fleurs attachées à un filet commun: chaque fleur eſt taillée en quatre quartiers, & garnie de beaucoup

d'étamines

d'étamines. Les fruits qui naissent sur le même pied, mais dans des endroits séparés, paroissent en même tems que les chatons. Chaque fruit n'est d'abord gueres plus gros qu'un pois conique, écailleux, & rempli entre ses écailles d'embryons, terminés par deux cornes. Le fruit grossit peu à peu, s'arrondit, devient noir & gros comme une olive, & s'ouvre de la même maniere que les pommes de pin. Entre chaque écaille on trouve une petite semence applatie, rougeâtre, presqu'insipide, au lieu que les chatons, & les feuilles des fruits sont fort astringens & un peu amers. L'*aune* devient extrêmement haut, pourvû que la plûpart de ses racines baignent dans l'eau. Il a la feuille comme le coudrier, & comme lui il jette de souche. On nomme *verne* cet arbre dans quelques Provinces : on prétend que son bois ne pourrit point dans l'eau; on croit au contraire qu'il y durcit, de maniere qu'il s'y pétrifie. On se sert du tan d'*aune* pour préparer les cuirs. Les Teinturiers se servent de son écorce pour faire du noir. Ses feuilles appliquées sur de vieux ulceres les desséchent : ces mêmes feuilles ramassées dans un sac s'échauffent, & font beaucoup transpirer les parties du corps qui en sont ensuite enveloppées. C'est un remede dont on se sert quelquefois pour les rhumatismes opiniâtres. On fait de l'*aune* des pilotis, & à la campagne des conduits pour des canaux de fontaines : on s'en sert aussi pour la construction des Navires.

Cette plante amphibie se multiplie fort bien par le moyen des branches d'environ trois pieds de longueur. On les couche à un pied de profondeur vers le mois de Février; elles réussissent fort bien sur le bord des rivieres, & poussent en trois ou quatre ans des rejettons qui sont en état d'être coupés, & que l'on vend très-avantageusement pour faire des perches & pour d'autres usages. C'est un bois de durée, quand il reste continuellement dans l'eau, & si nous en croyons JOSEPH BAUHIN, dit BRADELEY, il se pétrifie avec le tems : mais il ne dure pas long-tems, ajoûte cet Auteur Anglois, lorsqu'il est tantôt mouillé & tantôt sec. On multiplie aussi cet arbre de graine en Flandres, où on en tire un grand revenu.

AUNE NOIR, est un arbre qui donne dès sa racine plusieurs jets gros comme le doigt, branchus & garnis de feuilles assez semblables à celles du cerisier, mais plus petites, opposées. D'entre leurs aisselles naissent des fleurs à cinq pétales blanchâtres, qui sortent des échancrûres de leur calice, au fond duquel s'éleve un pistil, qui devient une baie verte d'abord, ensuite rougeâtre, molle, qui renferme deux semences arrondies qui deviennent enfin noires, & qui est d'un goût désagréable. L'écorce moyenne de ses branches purge les sérosités, & fait vomir lorsqu'elle est fraîche. On trouve l'*aune noir* dans plusieurs bois à la campagne. L'*aune* est résolutif.

AUNE'E, plante, qui est du genre des *aster*. Ses racines sont branchuës, longues & assez grosses, aromatiques d'un goût douceâtre, mêlé d'un peu d'amertume. Elles donnent de leurs collets plusieurs œilletons, d'où naissent de grandes feuilles longues, larges, pointuës par leurs deux extrémités, molles, verd pâle en dessus, blanches en dessous, crenelées sur leurs bords. D'entre ces feuilles s'élevent une ou deux tiges droites, velues, creuses, hautes de cinq à six pieds, garnies de quelques feuilles plus petites que celles du bas, & semblables a celles du boüillon blanc. Les tiges sont enfin terminées par quelques petites branches qui soutiennent des fleurs radiées jaune doré, d'un pouce & demi environ de diamétre. Leur calice est écailleux, & leurs semences sont oblongues, grêles & chargées d'une aigrette. Les racines d'*aunée* sont fort pec-

torales ; on en fait une conserve qui est bonne pour les asthmatiques , & qui convient encore pour les maux d'estomac. L'onguent d'*aunée* est estimé pour la galle , & pour dissiper les douleurs de rhumatisme. L'*aunée* croît communément en Normandie , dans le Bourbonnois : on la trouve dans beaucoup de Jardins. Elle est très-aisée à élever , d'ailleurs elle est vivace. L'*aunée* est une plante pectorale.

AVOINE, ou AVENE, plante fromentacée, dont les racines sont chevelües & ramassées à leur collet, d'où s'éleve un chalumeau noüeux par intervalle, revêtu de feuilles longues, étroites , dont une partie forme une graine , qu chalumeau , qui est terminé par une particule ou amas de plusieurs brins opposés le plus souvent, & qui portent des paquets de balles longues, pointuës & pendantes par leur propre poids, lesquelles servent d'enveloppe aux étamines de la fleur & à la semence. L'enveloppe propre de la semence d'*avoine* sauvage est terminée d'une arête terminée en tire-boure & coudée par le haut : c'est de cette arête qu'on fait des hygromètres.

On distingue l'*avoine* par la couleur de sa semence ; celle qui la fait blanche est la plus estimée , & celle qui la fait noire est la plus commune. La plus pesante est la meilleure. Dans la disette on fait du pain avec de l'avoine : il y a même bien des pays où le paysan ne mange assez communément que du pain d'*avoine*. Elle fait partie des petits bleds, qu'on appelle les *Mars* : elle sert à nourrir les chevaux. Par l'Ordonnance du mois d'Octobre 1669. il est ordonné que l'*avoine* sera à l'avenir distribuée dans les mesures à bleds , dont le septier est réglé à vingt-quatre boisseaux , qui n'étoit cidevant que de vingt deux , quoiqu'on donnât sept minots à bled , dont le dernier étoit comble pour faire le septier d'*avoine* ; car il faut le double de la mesure d'avoine pour faire le même poids de bled.

On appelle *folle-avoine* celle qui est stérile. Il y a aussi une *avoine* sauvage qui croît parmi les bleds & les légumages : elle est semblable à la coquiole , & à l'autre *avoine* , excepté que ses grains sont plus grands & plus noirs. Elle se forme des bleds corrompus , comme le *chamboucle* , ou *ustilugo* , procéde du seigle niélé , ou quelquefois de l'orge.

On commence à semer l'*avoine* si-tôt que le mois de Février est venu , & que la terre paroît meuble , ce qui arrive ordinairement dans les terroirs légers & pierreux. Il est bon que les terres où on les seme , aient été recassées , c'est-à-dire , qu'elles aient eu un labour avant l'hyver , afin que le chaume qu'on y a enterré puisse s'y consommer. L'*avoine* qu'on seme dans les terres froides & humides , & dans les prés nouvellement défrichés , est sujette à dégénérer en *avoine-folle* , & rend ainsi tant de paille & si peu de grain que c'est presque peine perduë que d'en risquer la semence & les labours.

Lorsqu'on seme de l'avoine , si c'est dans une terre forte , il ne faut point la semer dessous , c'est-à-dire , qu'il ne faut pas se servir de la charruë pour la couvrir , mais seulement de la herse. Au contraire , si c'est une terre légére ou pierreuse , on ne doit point craindre de couvrir le grain de terre à l'aide de la charruë. Il y en a après cela , qui ne laissent pas de passer la herse sur le champ.

AVOINE , est aussi un grain qui croît dans une terre de l'Amérique septentrionale vers le Canada , & dans les petites rivieres dont le fond est de vase, au bout de la tige d'une herbe qui s'éleve de deux pieds au-dessus de l'eau. Ce grain se recueille en Juin & est gros comme le nôtre , mais il est une fois plus long , & il rend plus de farine. Il est aussi bon que le ritz.

AVOINES, ou AVENNES, se dit des plantes de l'*avoine*, quand elles sont encore sur pied.

AURATE, sorte de poire d'été; du Latin *aurata* dorée : elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle est aussi hative que le petit muscat, qu'elle l'égale en délicatesse, & qu'elle est sept ou huit fois plus grosse. *Spect. de la Nat.*

AVRIL, quatriéme mois de l'année. Ce mot vient du verbe *aperire*, parce qu'en ce mois la terre semble s'ouvrir pour produire toutes choses. Il n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux jardins, que dans celui-ci : la terre commence à être très-propre à être non-seulement labourée, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter ou semer, comme laituë, poirée, choux pommés, bourrache, buclose, artichaux, estragon, baume, violette, &c. Devant le mois d'*Avril* la terre est encore trop froide, après le mois d'*Avril* elle commence à être trop séche. Dans ce mois on regarnit les places où les arbres nouveaux plantés ne promettent pas un bon succès, soit par la gomme, si ce sont fruits à noyau, soit par de misérables petits jets en toutes sortes de fruitiers; mais pour cette importante opération il faut avoir élevé des arbres en *mannequin*.

C'est dans *Avril* qu'on fait la seconde taille aux arbres pêchers, c'est-à-dire, qu'on coupe les branches à fruit pour les racourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noüé; & si quelques-uns de ces pêchers ont fait sur des branches hautes de forts jets, comme il arrive quelquefois après la pleine Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas quand on a besoin qu'ils ne s'élevent pas si-tôt.

Les pois semés en bonne exposition dès la mi-Octobre, doivent commencer dès la *mi-Avril* au moins à faire leurs premieres fleurs, & par conséquent il les faut pincer. La fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou sixiéme feuille, & du même endroit il en sort un bras qui s'allonge beaucoup, & fait à chaque feuille une couple de fleurs semblables aux premieres, & ainsi pour fortifier les premieres on coupe ce nouveau bras immédiatement au-dessus de la seconde fleur.

On continuë en *Avril* de tailler les melons & les concombres, de réchauffer les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des concombres pour en avoir à replanter en pleine terre qui puissent donner sur la fin de l'Eté & sur le commencement de l Automne. On fait aussi quelques couches de champignons en terre neuve.

C'est dans ce mois qu'arrive la Lune qu'on appelle vulgairement la *Lune rousse*; elle est sujette a être venteuse froide & séche. Pendant cette Lune il périt beaucoup d'arbres nouveaux plantés, si on n'a soin d'en arroser le pied une fois par semaine : pour cet effet on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pied, à l'endroit où l'on peut juger que sont les extrémités des racines; on verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l arbre est petit, ou deux ou trois s'il est plus grand. Quand l eau est imbibée, on remet si on veut la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec ou herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes sécheresses.

On sarcle, ou on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes semences; on fait la même chose aux fraisiers, aux pois, aux laituës replantées, & même au cerfeuil, tout cela pour ameubler la terre, & donner de l'ouverture aux premieres pluies qui viendront. A la *mi-Avril* on commence à semer un peu de chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourvû qu'elle soit bien clair se-

mée. Rien ne monte en graine si aisément que cette chicorée.

On seme en place à la *mi-Avril* les premiers cardons d'Espagne, & on seme les seconds au commencement de Mai. Les premiers sont d'ordinaire un mois à lever, les autres sont environ quinze jours. On seme encore de l'oseille dans ce mois, si on n'en a pas sa provision, & on la seme soit en planche, & cela par rayons, ce qui est assez propre; ou en plein champ, ce qui est plus ordinaire: ou bien on en seme sur le bord des quarrés pour servir de bordure. On en replante aussi par rayons de celle qu'on a d'ailleurs, qui n'a environ qu'un an, & sur-tout de celle de la grande espece, soit que la nécessité en ait fait détruire quelque planche, ou qu'on ne la veuille pas perdre, soit qu'on le fasse à dessein.

On fait la même chose pour du fenoüil, pour de l'anis, & si les grands vents & le froid ne l'empêchent pas, on commence à donner un peu d'air aux melons qui sont sous cloche, pour continuer de leur en donner petit à petit davantage jusqu'à la fin de Mai, qu'on ôte tout-à-fait les cloches, si on est dans un bon climat. On se sert de trois petites fourchettes pour élever chaque cloche, autrement le plan s'y estiole, & si après y avoir donné un peu d'air le froid est capable d'en gâter les bras & les feuilles qui sortent, on prend soin de les couvrir de litiere séche.

A la fin d'*Avril* on replante les raves prises sur les couches où on en a élevé, afin d'en préparer une bonne provision de graine, & on choisit pour cela celles qui ont le navet le plus rouge & le moins garni de feuilles. On fait dans une ou plusieurs planches un trou avec un plantoir, on met la rave, & l'on presse la terre contre la rave. Les trous doivent être à un pied l'un de l'autre, ensuite on les arrose si la pluie n'en épargne pas la peine. On choisit parmi les laituës pommées, tant celles d'Hyver qui sont la coquille & la Jérusalem, que les crêpes blondes élevées sur couche & sous cloches, une partie de celles qui sont les plus belles pour les planter toutes ensemble dans quelques planches à un pied l'un de l'autre, afin qu'elles y montent en graine; tout cela se plante aussi avec le plantoir. On plante des bordures de thym, sauge, marjolaine, hisope, lavande, rhuë, absinthe, &c.

On replante des laituës de printems pour pommer, & voici à peu près leur ordre & leur suite. La crêpe blonde est la premiere & la meilleure, comme la plus tendre & la plus délicate; mais il lui faut de la terre douce & légére, ou sur une couche pour y en planter sous cloche dès le mois de Février, & pendant tout le mois de Mars & le commencement d'*Avril*. La grosse terre ne lui convient pas, elle n'y grossit point; au contraire elle y fond: la crêpe verte, la laituë george, la petite rouge, la royale, la belle garde & la perpignane suivent après. La royale est une très-belle & grosse laituë, qui ne differe de la belle-garde, qu'en ce que celle-ci est un peu plus crêpée. La capucine, la courte, l'aubervilliers & l'autriche leur succedent & ne montent pas si aisément en graine que les précédentes. Enfin viennent les alfanges, les chicons & les impériales, qui sont laituës à lier. La laituë de Genes, tant la rouge que la blonde & la verte, sont les dernieres pour l'Eté; il en faut replanter beaucoup dès le commencement de Mai pour être bonnes vers la Saint Jean, & tout le reste de l'Eté; c'est de toutes les laituës celle qui résiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui montent difficilement. Ainsi pour en lever de la graine, il faut en avoir semé sur couche, sous cloche dès la fin de Février, pour en avoir de bonnes à replanter dès la fin d'*Avril*. La royale recommence d'être bonne à replanter à la mi-Septembre,

pour fournir avec la Genes le reste de l'Automne. On seme dès la fin d'Août la coquille ou laitue d'hyver, pour en avoir à replanter au mois d'Octobre & de Novembre pour l'Hyver. *Voyez* LAITUES.

C'est dans le mois d'*Avril* qu'on fait soigneusement, & sur-tout pendant la pluie la guerre aux limaçons & aux limaces qui sortent des murailles, où ils se forment de nouveau. Ils font un grand ravage parmi les nouveaux jets des arbres, les laitues nouvellement plantées & les choux replantés de nouveau. Quand les vents regnent, comme c'est l'ordinaire pendant ce mois, il faut arroser amplement & soigneusement tout ce qui est du potager, excepté les asperges.

On continue de tailler les melons & les concombres, on en plante de nouveaux sur les couches nouvelles au commencement du mois, & même on en seme en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau. On cherche de jeunes fraisiers dans les bois pour en faire des pépinieres en quelque endroit du jardin; on en plante deux ou trois pieds ensemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & si on est en terre séche dans une planche creuse de deux ou trois pouces, pour retenir & conserver l'eau des pluies & des arrosemens, ou à quelques planches voisines des murs du Nord.

On œilletonne les artichaux si-tôt qu'ils sont assez forts pour cela; on plante tout ce qu'on a besoin d'en planter, deux dans chaque fosse creuse de trois ou quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demi. Chaque planche doit avoir quatre pieds de large pour contenir deux rangées d'artichaux sur les bords de la planche, & il faut qu'il y ait trois pieds de vuide dans le milieu pour servir à y planter de la poirée à cardes & même des choux fleurs. On plante encore des asperges, on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord, & on arrose quelquefois les nouveaux pieds. On lie encore des laituës, qui ne pomment pas, comme elles devroient.

Dans ce mois on tient les fenêtres des orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les accoutumer au grand air. Vers la fin de ce mois on sort les jasmins, & on les taille; on taille la vigne dès les premiers jours d'*Avril*, si on ne l'a pas fait dans la mi-Mars, & on taille plutôt celle des espaliers, que celle qui est en plein air. Les jardins dès le commencement de ce mois doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté que pour voir la terre couverte, soit de toutes les graines qui ont dû être semées & avoir levé, soit de tous les plans qu'on a mis, à la réserve des chicorées, céleri, des choux fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi-Mai.

C'est dans ce tems-ci que les fraisiers en pleine terre font leurs montans, il y faut extrêmement prendre garde pour arrêter tous les coucous, c'est-à-dire, les fraisiers qui fleurissent beaucoup & ne noüent point. On doit aussi arracher les caprons; on les connoît par leurs gros montans courts & velus, par leur fleur large, leur feuille grande & veluë & presque piquante. Pour les coucous il est difficile de les connoître, sur-tout jusqu'à ce que leurs montans soient faits; la plûpart sont des fraisiers dégénérés. Les feuilles des bons & des mauvais se ressemblent assez, & ces pieds dégénérés en font ensuite par leur trainasse une infinité d'autres qui sont très beaux, & par conséquent trompeurs; ceux qui les connoissent s'apperçoivent qu'ils sont un peu velus & plus verdâtres que les autres.

On seme les derniers concombres vers le dix ou le douze d'*Avril* pour en avoir de tardifs, & pour en avoir à confire en Octobre; cela s'appelle vulgairement cornichons, On pince les montans des fraisiers, c'est ôter les dernieres fleurs

& derniers boutons de l'extrémité de chaque montant, pour n'y en laisser que trois ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers sous ces mêmes montans.

C'est vers la fin de ce mois qu'on doit parcourir les espaliers, pour retirer de derriere les échalas les branches qui s'y sont glissées, soit les menuës, & particulierement les plus grosses. C'est pendant ce mois que se doit faire la troisiéme taille des pêchers & des autres fruits à noyau; cette troisiéme taille se doit faire devant que de palisser, ou au moins én palissant. C'est aussi dans ce tems qu'il faut pincer, c'est-à-dire, rompre à quatre ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques pêchers sont venus sur la grosse taille de l'année, afin de leur en faire pousser trois ou quatre médiocres qui soient en partie pour fruit; cela se doit faire particulierement sur les plus grosses branches qui poussent à l'extrémité de l'arbre haut monté. On pince aussi tous les autres arbres fruitiers, à la réserve des greffes, qui ayant été faites sur de gros pieds, ont commencé de pousser avec beaucoup de vigueur. Voilà à peu près tout le travail qu'ont à faire pendant le mois d'*Auril* les Jardiniers dans leurs potagers; passons au travail des Jardiniers Fleuristes.

Ils doivent au commencement de ce mois faire provision de paillassons pour garantir les oreilles d'ours, les renoncules & les belles tulipes de certains vents qui les gâtent, des pluies qui les morfondent, des frimats qui tombent dans ce tems & qui les font languir, & des ardeurs du soleil qui les alterent. Le Jardinier Fleuriste plante les fleurs propres à être transplantées. Durant ce mois le soleil est quelquefois assez ardent pour qu'on arrose les plantes qui en ont besoin, soit en pleine terre, en pots ou en caisse; principalement les anémones & les renoncules, qui pourlors font l'ornement des jardins. Il faut enfin sarcler les méchantes herbes, crainte qu'elles ne nuisent aux fleurs parmi lesquelles elles naissent.

Bradeley dans son Calendrier des Jardiniers, dit que dans ce mois il faut mettre des appuis aux arbres nouvellement plantés, si cela n'a pas été fait dans le mois précédent; qu'il faut arroser ces arbres une fois tous les dix jours, attacher les oignons pour graine à des baguettes; car sans cette précaution ils seroient aisément rompus. Si le tems est sec & beau, on seme des *haricots* à trois pouces de distance l'un de l'autre dans des sillons éloignés de deux pieds; car ils ne seroient pas bien s'ils étoient plus proches. Dans ce mois on seme des *poids verds*, on plante des *féves* pour qu'elles succedent à celles qu'on a. C'est le meilleur tems de l'année pour planter des rejettons & des boutures de *romarin* & de *lavande*, particulierement après de la pluie: on peut aussi planter de la *sauge* & du *thym* si on l'a oublié le mois précédent. On seme des *épinars* pour la derniere récolte dans un lieu qui soit humide, & qui ne soit pas trop exposé au soleil; car autrement ils monteroient en graine. Dans le mois d'*Avril* les jardins commencent à être couverts de chenilles & de limaçons, qui détruisent les espaliers & les herbes potageres. On a proposé, dit l'Aueur cidessus cité, plusieurs moyens pour détruire les limaçons.

On a conseillé par exemple de mettre du tabac pilé, de la cendre, de la poussiere de bois, au pied des arbres & des plantes, cela écarte le mal pour quelques-jours; mais la premiere pluie rompt ces fortifications, & permet à ses insectes de passer par-dessus. On n'est pas plus heureux à mettre de la poix, quelques jours chauds la séchent; la pratique la plus simple, la moins coûteuse & la plus ingénieuse, est celle de M. le Chevalier Carleton Goddart. Il conseille de mettre au corps de chaque arbre

deux ou trois tours de corde faite de crin de cheval, comme celle dont on se sert pour suspendre les draps, & d'hérisser ces cordes de pointes, de façon qu'aucun limaçon ni chenille ne puissent passer par-dessus sans se piquer ou se tuer. De cette maniere un arbre en plein vent ne peut recevoir d'incommodités de ces insectes. Mais pour garantir les arbres en espalier, il faut user d'un peu plus de précaution. On doit non-seulement entourer le corps de l'arbre, mais il faut encore que la corde fasse sur le mur un circuit assez grand pour que les branches de la pousse d'une année y puissent être entourées & totalement renfermées. Cette corde doit être disposée de maniere, qu'à mesure que l'arbre augmente en grosseur & s'étend sur la muraille, elle puisse avec un petit changement servir plusieurs années. Quand les espaliers ne sont point contre les murailles, il faut entourer de cordes de crin les pieds des arbres près des racines : on fait ces ouvrages dans l'hyver, lorsque les limaçons sont enfermés en terre.

Pour les *choux fleurs* & autres herbes tendres qui sont sujettes à être détruites par les chenilles & les limaçons, il faut tourner la corde de crin autour de la planche & la bien arrêter. Les cordes de crin court sont meilleures que les autres, parce qu'il y a beaucoup plus de pointes, & qu'elles sont armées de toutes parts contre les attaques de cette vermine.

Dans le mois d'*Avril* la terre est propre pour recevoir les graines de *thym* & des autres herbes aromatiques; mais il ne faut pas différer plus long-tems que les dernieres semaines de ce mois. Sur les laituës, les fraises, les cardons, &c. il dit la même chose à peu près que la QUINTINIE, pour le travail de ce mois. Un jardin bien entretenu doit fournir en *Avril* de jeunes *carotes* semées à la fin de l'Automne, des *épinars* d'hyver, des *brocolis*, les montans des *raves*, les *asperges*, des *choux fleurs* qui commencent à monter, principalement si l'hyver a été doux. Voilà les salades cuites qu'un potager fournit dans le mois d'*Avril*.

On a de plus les jeunes *radis*, la *laituë brune de Hollande*, qui ayant passé l'hyver pomme à la fin de ce mois; les petites herbes pour la salade, le *cresson-alenois*, les *raves*, les *radis*, la *moutarde*, les *épinars*, la *pimprenelle*, l'*estragon*, les jeunes *oignons*, le *pourpié doré*, les *haricots* semés en Février sur une couche chaude sont en état d'être cueillis, des *concombres* sur les couches du mois de Février, des *champignons* sur des couches faites dans le même tems, des *échalotes*, des *poireaux*, toutes les fines herbes excepté la marjolaine d'hyver; des *cerises* mûres, des *abricots* verds, dit BRADELEY, des *fraises* sur les pieds par le moyen des couches, des *groiselles* vertes pour des tartes. Cela feroit penser que les environs de Londres seroient plus avancés que ceux de Paris; mais avec le secours des couches & du fumier que n'a-t'on point?

AURONNE, plante qui approche fort de l'absinthe par son port.

Les feuilles de cette plante sont dans la plûpart des especes découpées menu; ses fleurs & ses semences sont toutes semblables à celles de l'absinthe. On distinguoit autrefois cette plante en mâle & femelle.

La femelle qui ne porte point ses fleurs disposées en épi, est appellée à présent *santolina*, garderobe, petit cyprès. L'*aurone* est apéritive, sa décoction fait mourir les vers. On fait du vin avec l'*aurone*, comme on fait du vin d'absinthe. Il y a plusieurs especes d'*aurone*; elles sont stomachiques.

AURORE, terme de Fleuriste; c'est une renoncule jaune, panachée de nacarat par le dehors de la fleur sur un fond jaune d'*aurore*.

AURORE *naissante*, terme de Fleu-

riste ; c'est le nom d'un œillet violet.

AUTRICHE, sorte de laitue. L'*autriche* se plante au mois d'Avril, & ne monte pas si aisément en graine que d'autres laituës.

AUVERNAT, vin fort rouge & fumeux qui vient d'Orléans, qui n'est bon à boire que sur l'arriere saison ; ce qui fait qu'on l'appelle aussi *vin de cerneau*. Les Cabaretiers s'en servent pour colorer leurs vins blancs ; il est fait de raisins noirs, qu'on appelle du même nom, parce que le plan est venu d'Auvergne. Il y a un *auvernat gris* d'Orleans qu'on appelle ailleurs *malvoisie*, qui est un raisin gris fort sucré, & le plus fondant de tous les raisins.

AUVESQUE, espece de cidre excellent qui se fait dans le Bessin en Basse Normandie.

AZAUCHE, figuier sauvage. Ce nom est Espagnol.

AZEDARAC, grand arbre qui a les feuilles semblables au frêne, dentelées en leurs bords d'un verd enfoncé ; sa fleur a cinq feuilles disposées en roses, son fruit est long de la figure d'un jujube, charnu, de couleur de jaune pâle, d'un goût désagréable & amer. Il renferme un noyau osseux, canelé à cinq côtés. On y trouve une semence presque ronde : on fait des chapelets de ce noyau, il croît en Italie, son fruit est mauvais & vénéneux, son nom est Arabe & se trouve dans Avicenne ; voici ce que d'HERBELOT en dit. C'est une espece de lot ou de jujubier, dont les fleurs sont blanches & quelquefois bleuës, marquées de points noirs, & les fruits fort petits & par grapes, dont l'amertume & la qualité venimeuse approche fort de la *coloquinte*. Les Habitans de la Province de Giorgian, où cet arbre croît en abondance, l'appellent *zeberzemin*, poison de la terre ; & c'est apparemment à cause de la mauvaise qualité de son fruit qu'il est appellé l'arbre libre, parce que personne n'y touche. On fait des grains de chapelets de ses noyaux, ce qui fait qu'on l'appelle arbre des chapelets.

LIGER dans son Jardinier Fleuriste, page 55. dit de l'*arzedarac*, ou *acacie d'Egypte*, que c'est un arbre fort beau, qui croît assez haut ; qu'il donne une fleur semblable à celle de l'arbre de Judée ; qu'on l'estime davantage, parce qu'elle a l'odeur plus agréable. Les Botanistes le mettent au rang des plantes apéritives.

AZEROLLE est une espece d'épine blanche, qui fait son fruit semblable en couleur & en figure à cette épine blanche ; mais il est une fois plus gros, l'œil en est fort grand & fort ouvert, la queue courte, menuë & enfoncée, la chair jaunâtre & un peu pâteuse, ayant deux assez gros noyaux, ce qui fait que ce fruit n'a pas beaucoup de chair. Le goût en est aigret, il plaît à de certaines gens. Quand on a cinq à six cens toises d'espaliers, on peut en avoir un couple de pieds, dit la QUINTINIE, il fait beaucoup de bois, par conséquent l'arbre en est assez beau. Il a la feuille beaucoup plus grande que celle de l'épine ordinaire ; mais il ne rapporte pas tant.

AZEROLIER, arbre sauvage, épineux & de moyenne hauteur. Ses feuilles sont découpées comme celles du persil, les fleurs sont blanches & entassées en grapes, il porte des fruits aigrets & secs qu'on nomme *azeroles*, & qui sont rouges & gros comme des cerises. Ils sont assez agréables au goût étant mûrs ; c'est une espece de néflier fort semblable à l'aube-épine, il devient plus gros & plus grand ; ses feuilles sont plus charnuës, & ses fruits plus gros que des cerises ; ils ont un goût aigrelet, agréable, & ils renferment quelques osselets fort durs, qui contiennent chacun une semence. On confit ce fruit. On voit des *azeroles* blanches, mais elles sont rares ; cet arbre est commun en Provence & en Languedoc. Il y a l'*azerolier* à fleur double, l'*azerolier*

l'*azerolier* à gros fruit très-rouge, l'*azerolier* à fruit jaunâtre, l'*azerolier* à petit fruit jaunâtre, l'*azerolier* de Canada, & l'*azerolier* de Virginie à feuille de poirier. On le greffe sur l'épine blanche, ou sur le sauvageon de poirier & sur le coignassier. Celui qui vient du Canada a les épines très longues & les feuilles très-grandes; il y en a aussi un blanc qui vient de Florence, qu'on ne trouve qu'à Versailles, & qui ne differe de l'autre que par la couleur de son fruit.

La QUINTINIE a dit *azerole* pour *azerolier*, prenant le nom du fruit pour celui de l'arbre, comme il fait souvent. Il dit ailleurs *azerolier*.

BRADELEY, Part. 3. chap. 3. sect. 3. parle d'un *azerolier*, ou néflier de Naples, qu'il dit être une espece de cormier, qui produit de très-bons fruits, comme lui ont assûré plusieurs personnes curieuses qui en ont mangé en Italie, où il croît en abondance. On en a apporté, dit-il, depuis quelques années en Angleterre, que l'on a cultivés dans plusieurs jardins, où j'ai appris qu'ils ont produit du fruit. Ils résistent fort bien, ajoute-t'il, à la rigueur de nos hyvers, & croissent chez nous, soit en plein vent, ou contre les murailles. J'en ai multiplié de trois façons différentes; 1°. en les entant au mois de Juillet sur l'aube-épine, 2°. en les greffant en fente au mois de Mars, 3°. en les greffant en arc au mois de Mai, de sorte que les amateurs de ce fruit peuvent aisément s'en procurer, pourvû qu'ils aient une pépiniere de plantes à racines vives. Cet arbre se plaît dans un terrein gras un peu compact. Voilà comme BRADELEY parle de l'*azerolier* d'Italie; c'est le même que celui de Florence.

---

## BAB. BAC. BAC. BAG.

BA-BEURRE, lait de beurre qui n'est pas encore pris, ou en consistance de beurre, ou qui demeure après que le beurre est fait. On l'appelle *battis* en des endroits; on s'en sert pour faire du potage à la campagne, ou bien pour nourrir le bétail ou la volaille, en y détrempant du son.

BACCHARIS, espece de plante qui croît particulierement en Languedoc; elle est fort commune aux environs de Montpellier, d'où vient qu'on l'appelle *baccharis* de Montpellier, en Latin *coniza major vulgaris*; c'est une espece de *conise*. Voyez CONISE.

BACQUET, en terme de Jardinage est un vaisseau de bois rond, quarré ou oblong, dans lequel un jardinier seme quelques graines particulieres. Les plus ordinaires sont ronds, & contiennent la moitié d'un muid, ou d'un demi-muid, scié en deux ou fait exprès par un Tonnelier. Pour cet effet le Tonnelier emploie des douves, du cerceau & de l'osier.

BACQUETER, terme de Jardinage; c'est ôter de l'eau avec une pelle ou une écope. La QUINTINIE.

BACUL, ample croupiere de bête de voiture, battant sur les cuisses.

BAGANS, mot qui signifie Pâtre, ou Paysans qui gardent le bétail dans les landes de Bordeaux, avec une charette sur laquelle ils portent ce qui leur est nécessaire pour vivre, ne se retirant dans leurs maisons que rarement. Peut-être ce mot vient-il de *vagantes*. MENAGE.

BAGUENAUDE, fruit d'un petit arbre qu'on appelle *baguenaudier*. Il y a dans ce fruit, outre les semences

qui y sont contenuës, du vent renfermé qui sort avec éclat quand on le presse.

Baguenaude se dit aussi d'un arbre dit *colutea vesicaria*, que quelques-uns appellent faux séné. Il porte sa graine dans des vessies; d'autres l'appellent le *solanum vesicarium*. Le *baguenaudier* porte un fruit rouge, gros comme une cerise, dans une vessie rouge.

BAGUENAUDIER, ou BAGENAUDIER, arbrisseau branchu, revêtu de deux écorces, l'une cendrée & quelquefois lavée de pourpre, l'autre verte: ses feuilles sont rangées comme par paire, sur une côte terminée par une seule feuille. Elles sont petites, un peu ovales, charnues, molles, lisses & vertes en dessus, plus pâles & un peu plus pelues en dessous, ameres au goût; ses fleurs sont jaunes & légumineuses, auxquelles succedent des fruits ou des vessies vertes, quelquefois roussâtres, transparentes, faites en maniere de naselle, & qui renferment de petites semences brunes & taillées en rein. Cet arbrisseau vient en Languedoc, & dans plusieurs endroits du Royaume; il naît en grande quantité dans la vallée d'*Anania*, & dans les montagnes de *Gualdo*, au rapport de *Durante*, & fleurit en Mai: on en trouve aussi dans les jardins. Ses feuilles & ses semences purgent plus violemment que le séné.

On prétend que la graine du *baguenaudier* engraisse les moutons. Cet arbre se multiplie de graine, & se cultive d'ailleurs comme l'if. Lorsque ce petit arbre est parvenu à une hauteur raisonnable, & qu'on le juge assez fort pour être transporté, on le met dans les plates-bandes des parterres, où l'on en fait un buisson. Il peut se tondre en boule, c'est ce qui en fait la beauté.

Baguenaudier *l'arbre du raisin*: selon Chomel, dans le Dictionnaire Œconomique, c'est un petit arbrisseau qui a sa feuille comme le sureau; son bois est fort frêle, ses feuilles sont blanches & rangées en grape, de même que le fruit qui vient dans de petites gousses roussâtres, assez semblables aux pois chiches, quoique plus gros. Il y a au dedans un noyau tirant sur le verd qui est doux à manger, & qu'on appelle *pistache sauvage*; mais il excite à vomir. Il naît dans les forêts; les fleurs sortent en Mai, & les noisettes sont mûres en Septembre, & ont presque les mêmes vertus que les *pistaches*. Ses feuilles & ses follicules contiennent beaucoup de sel essentiel; elles sont purgatives, mais on ne s'en sert gueres en Médecine. Le *baguenaudier* à vessies rouges, & le *baguenaudier* du Levant sont des plantes purgatives.

BAHUT, mot dont on se sert dans le Jardinage: c'est disposer la terre de sorte que le milieu des carreaux & des couches soit plus élevé que les extrémités, & que celles-ci s'abaissent insensiblement en forme de cercle & sans laisser de pointe au milieu. On dit: *élever de la terre en dos de bahut*. Il faut dans les terres humides les élever autant qu'on peut en dos de *bahut*. On dit encore qu'une plate bande, une planche, ou une couche est en *dos de bahut*, lorsqu'elle est bombée & arrondie sur sa largeur, pour faciliter l'écoulement des eaux, & mieux élever les fleurs.

BAIE, fruit mou, charnu, succulent; & qui renferme des pépins & des noyaux. On se sert proprement de ce mot pour exprimer les fruits clair semés, comme le fruit du génévrier, du laurier, & semblables; mais lorsque les fruits sont ramassés en grape ou en bouquet, on les appelle des grains: ainsi on dit un grain de raisin & un grain de sureau.

BAIL, écrit ou contrat par lequel on louë une terre, une maison, &c. Celui qui loue est nommé par les Praticiens *Bailleur*, & celui à qui on loue *Preneur*. Il y a plusieurs sortes de *baux*, parmi lesquels est le *bail à ferme*, & le *bail à loyer*. Celui-ci regarde une maison ou

une portion de maison, & le *Preneur* s'appelle *Locataire.*; mais dans un *bail à ferme* on nomme *Fermier* celui qui prend des terres, des métairies, des droits & autres biens, pour les faire valoir moyennant une certaine somme. La plûpart des terres se loüent en argent; il y a cependant des Propriétaires qui donnent leurs terres à moitié, c'est-à-dire, qui font la moitié des dépenses pour la monter de tout ce qui est nécessaire, & qui partagent tous les ans avec le Fermier les revenus de la terre tant en bled, qu'en fruits, bêtes, volailles, bois, foins, &c. & un pareil *bail* s'appelle *bail à moitié.* Un Propriétaire qui voudroit faire valoir son bien par ses mains, ne seroit pas reçû à demander la résolution de son *bail* pour expulser les Fermiers; mais après le *bail* expiré il peut en passer un autre à qui bon lui semble, sans être contraint de préférer l'ancien Fermier. Cependant si ce même Fermier reste dans la ferme sans renouveller le *bail*, il est censé continué pour un an, c'est ce qu'on appelle tacite réconduction.. Je renvoie au Dictionnaire Œconomique, tome 1. du *Supplément*, pour voir les formules des différens *baux*.

BAISSER, terme d'Agriculture; c'est courber en dos de chat les branches de la vigne, qu'on a laissées après que la taille en a éte faite. Pour cela on les attache à une perche liée en échalas. Cette sorte de travail se pratique en Auxerrois, & aux environs, où les vignes sont rangées plus proprement que dans aucun autre endroit du Royaume. C'est aussi là que les Vignerons disent, *il est tems de baisser la vigne : ma vigne est baissée.* Ce mot exprime bien ce que l'on veut dire, puisqu'en effet on *baisse* le serment de la vigne. Ailleurs où l'on ne met aux vignes que des échalas sans perche en travers, on dit *accoler*, & non pas baisser, quoique souvent aussi on courbe les branches autant qu'on le peut avec de simples échalas.

BALAUSTES, fleur du grenadier. Les plus belles *balaustes* sont celles qui ont des fleurs larges, de la couleur d'un beau rouge. *Voyez* GRENADE & GRENADIER.

BALAUSTIER velouté, c'est le grenadier sauvage. Il y en a de deux sortes, le grand & le petit.

BALISEUR, celui qui est chargé de veiller aux terres des Riverains, qui sont tenus de laisser dix-huit pieds sur les bords de la riviere pour faciliter la navigation.

BALIVAGE, terme des Eaux & Forêts; compte ou marque des *baliveaux* qu'on doit laisser sur chaque arpent de bois qu'on a coupés, ou qui sont à couper, pour les laisser croître en haute futaie. Les Officiers des Eaux & Forêts font le *balivage* des bois avant que d'en faire l'adjudication.

BALIVEAU, terme des Eaux & Forêts; jeune chêne au-dessous de quarante ans. Il est enjoint par les Ordonnances des Eaux & Forêts de laisser seize *baliveaux* de l'âge du bois dans chaque arpent de taillis qu'on coupe, outre tous les anciens & modernes.

*Baliveau* sur souche ou sur brin, est le maître brin d'une souche qui est de belle venuë, qu'on a réservée dans les coupes pour être de haute futaie. Les *baliveaux* doivent être de chêne, ou de chataignier, ou de hêtre. Ils prennent le nom d'*arbres* en quittant celui du taillis, & s'appellent *arbres baliveaux*, ou *lais*, ou *arbres réservés*, & plusieurs les appellent *étalons*, parce qu'ils repeuplent les ventes par analogie aux chevaux; ce sont ceux qu'on appelle de l'âge du bois.

On appelle *pérots* ceux qui sont laissés de deux coupes, & *tayons* les *baliveaux* ou *lais* de trois coupes, comme qui diroit pere, fils & ayeul. Les *baliveaux* modernes sont les réservées des coupes précédentes jusqu'à soixante ou quatre-vingt ans. Les particuliers ont

permission d'en disposer après quarante ans, & non auparavant.

BALLE, en terme d'Agriculture est une petite paille capsule, ou gousse, qui sert d'envelope déliée au grain de bled, quand il est dans l'épi, & qui s'en sépare en le battant. Les *balles* de bled ou d'autres grains sont merveilleuses pour donaux vaches en hyver en beuvées, c'est-à-dire, qu'on prend de ces *balles*, qu'on met dans une chaudiere où il y a de l'eau chaude, de maniere que l'animal pour lequel on destine cette nourriture, la puisse boire sans brûler. On y mêle du son; on brouille bien le tout ensemble, & on le donne ainsi chaudement à manger aux bestiaux. Cela les soutient beaucoup en hyver, car il n'y a que pendant cette saison qu'on les nourrit ainsi.

BALOISE, terme de Fleuriste; tulipe de trois couleurs, rouge, colombin & blanc.

BALOTIN, espece d'oranger qui differe des orangers ordinaires, principalement en deux choses; car premierement ses feuilles sont plus grandes & plus larges que celles des orangers communs, & elles sont dentelées tout à l'entour; 2°. ses fruits ou ses orangers ressemblent presqu'à des citrons, c'est-à-dire, qu'elles sont grosses & longues. En certains climats les branches d'orangers, & sur-tout celles de *balotin*, reprennent de bouture ou de marcote, aussi facilement que font ici les groseliers, figuiers, coignassiers.

BALSAMINE, plante annuelle qu'on seme dans les jardins, & qui donne des racines fibreuses & chevelues, d'où s'éleve une tige branchuë, haute d'un pied, charnuë, épaisse, noüeuse, couverte & pleine de suc, d'un goût fade. Ses branches sont garnies de feuilles semblables à celles du pêcher, plus molles, plus succulentes, plus dentelées sur leurs bords & d'un goût très-amer. De leurs aisselles naissent une ou plusieurs fleurs, portées par des pédicules longs de demi pouce; elles sont à quatre pétales inégales, dont la supérieure est voûtée: l'inférieure est creuse & terminée par un éperon, les deux latérales tombent en devant en maniere de tabac, garnies chacune d'une oreillette. Lorsque les fleurs sont à six pétales, la pétale inférieure qui est creuse n'a point d'éperon sensible, & il y a quelque changement dans la disposition des autres pétales. Quand la fleur est passée, le pistil devient un fruit fait en poire, composé de pieces assemblées comme les douves d'un tonneau, & qui en se recourbant par une maniere de ressort, découvrent & jettent avec impétuosité ses semences qui sont rondes & roussatres. Cette plante est apéritive; les Botanistes connoissent aussi une *balsamine* femelle qui est vulnéraire & déterfive.

La *balsamine* qu'on seme dans les jardins, est à fleur purpurine, à fleur mêlée de rouge & de pourpre, à grande fleur, ou à fleur blanche. Elle fleurit en Juillet.

BANC de jardin, est un siege qui se fait de gazon ou de marbre, ou de bois dans un jardin.

BANNALITÉ, on entend par ce mot les droits de four, de moulin, de pressoir, que des Seigneurs de Justice ou de Fief ont attachés à leur glebe. Ces droits sont tous extraordinaires, & sont autant de servitudes contraires au droit commun. Une longue jouissance, futelle de cent ans, n'en assûre pas la possession; il faut que la Coutume en donne le droit, & qu'il y ait un titre de vingt ans au moins passé du consentement des Habitans, ou du moins des deux tiers, quand la cause de l'établissement de la *bannalité* est utile pour eux tous Des Actes déclaratifs, ou d'anciens aveux de Seigneur, où le droit de *bannalité* sur ses Vassaux est compris, suffisent & font présumer le titre primordial de la *bannalité*, quand avec cela le Seigneur joüit

d'une possession immémoriale, & qu'elle est paisible, publique & continuelle. Mais on prescrit toujours contre ces servitudes, quand on a cessé d'y être assujetti pendant le tems de prescription admise par la Coutume.

L'effet de la *bannalité* consiste en trois points, qui sont 1°. de contraindre ses Sujets de venir au moulin, four ou pressoir : 2°. de les empêcher d'en construire dans son ressort : 3°. d'empêcher les Meûniers voisins de venir chasser dans la Seigneurie. Un Seigneur qui trouve ses *Banniers* ou des Meûniers voisins en fraude dans l'étenduë de son Fief, peut saisir, confisquer le bled, la farine & les bêtes qui en sont chargées. Hors de son Fief il n'y a que l'action contre ses *Banniers* pour l'amende & le payement des droits de *bannalité*. Les Nobles, les gens d'Eglise, le Curé même, sont sujets à la *bannalité*, quand la Coutume ou le Titre ne les en exemptent pas.

Nous parlerons à leur article des droits de *bannalité* de four, de pressoir, de moulin, de taureau, de verrat : il y a encore les droits de *corvées* que les Seigneurs exigent, ceux de *péage* & de *colombier*. Voyez ces mots.

BANNE, ou BENNE, petite cuve ou tinette oblongue, qu'on met des deux côtés d'une bête de somme pour transporter plusieurs sortes de provisions ou marchandises : c'est presque la même chose que *banneau*; elle contient environ un minot de Paris : on appelle aussi du charbon en *banne* celui qu'on amene par charrois . mais en ce sens le mot de *banne* signifie une espece de grande manne faite de branchage, comme nous le disons à l'article suivant.

BANNE, *charbon en banne*, c'est celui qu'on amene par charroi; mais en ce sens le mot de *banne* signifie une espece de grande manne faite de branchage.

BANNEAU, ou BENNEAU, petite tine, vaisseau de bois qui sert à contenir les liquides, à les transporter sur des bêtes de somme, & aussi à les mesurer. Il ne se dit pas tant à Paris que dans les Provinces, comme en Normandie, Picardie, Lionnois, &c. où on dit un *banneau de chaux*, un *banneau de bled*, un *banneau de vendange*.

BANNEE, c'est le droit qu'a un Seigneur de contraindre ses Sujets de moudre à son moulin; & de la part des Sujets, c'est l'obligation qu'ils ont de moudre au moulin du Seigneur.

BANNIE, publication : tems des *bannies*; c'est celui auquel les prairies sont défendues, où l'on n'y peut mener le bétail. On dit *banon* en Normandie.

BANNIER signifie la même chose que *bannal*. Voyez BANNALITE.

BAR, civiere renforcée qu'on porte à deux, à quatre, à six hommes, qui sert dans les atteliers à transporter des pierres, du moilon & autres matériaux nécessaires aux ouvriers.

BARADAS, terme de Fleuriste; c'est un œillet d'un beau rouge brun, dont la fleur est fort large, grosse & garnie de quantité de feuilles qui lui font faire un dôme au milieu de sa fleur. Ses panaches sont gros, mais non pas fort détachés; son blanc n'est ni carné, ni fin, il est sujet au blanc : il ne lui faut laisser que quatre ou cinq boutons.

BARATTE, vaisseau fait de douves, plus étroit par le haut que par le bas, qui sert à battre le beurre. Il y a aussi des *barattes* de terre cuite; au-dessus de la *baratte* est une sebille troüée, qui lui sert comme de couvercle par le trou de laquelle passe le bâton ou manche du bat-beurre. Ce bat-beurre est un cylindre de bois, peu épais, percé de plusieurs trous & emmanché de champ, c'est-à-dire, de plat au bout d'un bâton. Les trous du cylindre sont faits pour donner du passage au lait de beurre, à mesure que le beurre s'avance. *Voyez* BEURRE.

BARBEAU, petite fleur de bleuë qui croît dans les bleds; on l'appelle aussi *bluet.* Voyez BLUET. BRADELEY dit que le *barbeau* annuel est de diverses couleurs, il fleurit en Juin & Juillet sur des tiges d'un pied & demi de hauteur.

BARBE, en Agriculture se dit des longs poils qui sont au bout des épis. Les Latins l'appellent *arista.* L'orge & le seigle ont des *barbes* bien plus longues que le froment.

BARBE DE BOUC, plante qui vient communément dans les prés; sa racine est semblable à celle de scersonere, mais plus mince : elle donne des feuilles longues, étroites, pliées en gouttiere, & pointuës par leurs bouts. Sa tige s'éleve d'un ou de deux pieds de haut, garnies de feuilles alternes, & terminées par une fleur jaune qui est composée de plusieurs demi-fleurons, renfermés dans un calice simple découpé en plusieurs pieces. Chaque demi fleuron porte sur un embryon, qui devient après que le demi fleuron est flétri une semence oblongue, étroite, canelée, faite en forme de fuseau, & terminée par une aigrette ouvragée en maniere de gaze ou de toile d'araignée. Comme cette aigrette sortant de son calice représente une bosse, on l'a apparemment comparée à la *barbe d'un bouc.* On mange les jeunes pousses de la *barbe de bouc* cuites en guise d'asperges ou de houblon, tant à la sausse blanche qu'à la vinaigrette, & on les nomme Pentecôte, parce que c'est dans ce tems qu'on use de ces mets. Cette plante est diaphorétique & sudorifique.

Dans le nombre de ces especes de *barbe de bouc* est comprise celle que les Italiens nomment *artisi tragopogon porri folium, quod artisi vulgò,* & que le vulgaire appelle improprement *cersifi.* Ses fleurs sont pourpres, ses racines brunes extérieurement; on les mange à la sausse blanche, ou mises en pâte, ou frites.

BARBE DE CHEVRE, plante dont les racines sont assez grosses, fongneuses, moeleuses dans leur centre, fibreuses & roussâtres, d'où partent plusieurs feuilles oblongues, pointuës par leur extrémité, dentelées sur leurs bords & rangées sur une côte branchue. Ses tiges sont hautes de quatre pieds, plates, canelées, moeleuses, creuses, branchues & terminées par de longues grapes de fleurs longues de plus d'un pied. Chaque fleur est à cinq petites pétales blanches, le calice est d'une seule piece, découpé en cinq pointes; de son milieu s'éleve le pistil, qui devient un fruit composé de quelques graines longues d'une ligne & demie. Chacune renferme une semence oblongue; l'arrangement de ces fleurs lui a fait donner ce nom; elle croît dans les Alpes. Cette plante a les mêmes vertus que la précédente.

BARBE DE JUPITER, arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de quatre à cinq pieds; il est branchu & garni de feuilles petites, ovales, argentées ou soyeuses, rangées par paire sur une côte longue de deux pouces au plus. Ses fleurs naissent par bouquets à l'extrémité des branches, & même des aisselles des feuilles qui terminent les branches. Elles sont légumineuses, d'un pâle tirant sur le jaune, petites pour la grandeur de la plante. A ces fleurs succedent des gousses très-courtes, veluës, composées de deux cases qui ne renferment qu'une semence oblongue. On range sous ce genre d'autres plantes différentes de celle-ci par leurs feuilles, leurs fleurs, &c. L'ébene de Candie, *ebenus cretica*, est suivant M. Tournefort une espece de *barba Jovis*; le *semper vivum*, en François *Joubarbe*, est appellé de ce même nom *Jovis barba.*

BARBE-RENARD, plante vivace dont la racine est longue, branchuë, filasseuse, grosse comme le doigt, blanchâtre, & qui se plonge fort avant en terre. Elle donne plusieurs tiges ligneuses, grosses comme des plumes à écrire,

longues d'un pied, quelquefois branchues, & toujours garnies par un grand nombre de feuilles petites, blanchâtres, rangées par paires sur une côte terminée par un aiguillon assez piquant, ce qui rend cette plante épineuse. Ses fleurs sont légumineuses, blanchâtres, petites, & taillees en forme de rein; elle vient au bord de la mer auprès de *Marseille*. Elle est rafraîchissante & épaississante.

Il en vient une autre espece dans les *Alpes*; elle se distingue de celle de *Marseille* par ses fleurs qui sont purpurines, & rayées de veines plus foncées; ses feuilles outre cela ne sont pas si blanches : M. Tournefort en a remarqué plusieurs especes dans le Levant. Des tiges de ce genre de plante découle une gomme, qu'on nomme improprement *adragan*, & qu'on doit appeller *tragacan*, du nom de la plante. Cette gomme se résout dans l'eau en un mucilage épais, qui sert aux Peintres dans les colles, & qui entre en médecine dans la préparation de plusieurs compositions. On recommande cette gomme pour la toux & pour les fluxions; elle nous est apportée du Levant : la meilleure est en petits brins longs, blancs & vermiculés, la seconde est d'un blanc gris, la troisiéme est rougeâtre ou noirâtre, & remplie d'ordures. Cette plante est nommée par quelques Botanistes *rambouc* & *épinebouc*.

BARBOTEUR, canard privé, nourri près d'un moulin dans une basse-cour.

BARBOTINE, semence qu'on réduit en poudre & qu'on donne aux enfans pour tuer les vers qu'ils ont dans le corps; elle est petite, de couleur brune ou jaune, de figure oblongue, d'un goût amer & d'une odeur forte. On ne convient pas quelle est la plante qui l'a produit. Les uns veulent que ce soit l'espece d'absinthe qu'on appelle *santonicum*, ou *marinum absynthium* les autres la *tenesie* ou *tanacetum* : il y a plus d'apparence que c'est une espece d'*aurone* ou *abrotonum*. Le Dictionnaire Œconomique dit que cette graine est une espece d'*absinthe* d'une amertume extraordinaire, & d'une odeur forte & pénétrante, qui croît particulierement en Perse, en Egypte, & qui nous vient par la voie de Marseille. Il en croît aussi d'assez bonnes sur les côtes du *Bas-Poitou*.

BARBUE, marcotte, sarment avec sa racine & toutes autres sortes de plantes, qu'on tire avec leurs racines ou chevelures pour les transplanter.

BARD, espece de civiere à bras, dont on se sert pour porter des pierres, du fumier & autres fardeaux.

BARDANE, ou grand glouterron, plante bisannuelle qui a ses racines plongées fort avant en terre, grosses, noirâtres en dehors, & blanches en dedans. La *bardane* croît communément le long des chemins, & ses têtes s'accrochent aisément aux habits; c'est d'où lui vient le nom de *lappa*, du Grec λαβειν, prendre : celui de *personata* lui a été donné, parce qu'on se couvroit autrefois le visage avec ses feuilles lorsqu'on montoit sur le théatre, & qu'on ne vouloit point être connu. Sa racine est d'usage en Médecine; elle est sudorifique, diurétique, bonne pour les maladies de la poitrine. Il y a de deux sortes de *bardanes*, la grande & la petite : la grande croît sur les bords des prés, des terres labourables, dans les haies & dans les cimetieres. La petite qui n'est différente de la grande qu'en ce que ces têtes sont enveloppées d'une maniere de laine blanche, semblable à de la toile d'araignée, croît dans les prés humides pleins d'eau, ou dans les lieux montagneux.

BARDOT, petit mulet.

BARIL, ou BARRIL, petit vaisseau de bois rond, en forme de tonneau, qui sert à mettre le vinaigre, le verjus, &c.

BARIQUE, ou BARRIQUE, tonneau & futaille. Il faut quatre *barriques*

pour faire le tonneau de vin de Bordeaux, ou trois muids de Paris.

BARRE, en terme d'Agriculture: On dit planter une vigne à la *barre* ou à la *fiche*, c'est la planter en fichant le sarment dans un trou.

BARRE, terme de Fleuriste; tulipe qui est rouge, colombin, clair & blanc.

BAS-SUR-AUBE, espece de raisin, appellé autrement chasselas. *Voyez* CHASSELAS.

BAS, plante qui en Botanique & en Agriculture ne s'éleve gueres haut.

BASSE-COUR à la campagne est une cour, où l'on met tout l'attirail d'une maison de campagne, comme sont les charruës, les bestiaux, les volailles, le fumier, les cuves, pressoirs, &c. Une *basse-cour* peut être appellée la ménagerie d'une maison de campagne, les pieces en doivent être construites selon la qualité des revenus de la maison; si ces revenus consistent en vins, il faut des celliers & des pressoirs; si c'est en bleds, il faut des granges; si c'est en foins, il faut des greniers; si c'est en bestiaux & en moutons, il faut des étables & des bergeries. Enfin pour le labourage & le plaisir du maître, il faut des écuries, des hangars, des remises pour les équipages & les outils du labourage, &c. Dans cette *basse-cour* doivent être aussi quelques bas logemens pour le Fermier & les Domestiques; enfin des écuries, des étables, des bergeries, des celliers, des pressoirs, des granges, des greniers, des toits a porc, des poulaliers, des pigeonniers ou volieres, &c. Toutes ces différentes pieces pour la commodité du Fermier, doivent tenir les unes aux autres, ou du moins n'être pas éloignées. C'est tout ce que nous pouvons dire sur ce sujet; *voyez* d'ailleurs aux mots ECURIES, ETABLES, BERGERIES, CELLIERS, PRESSOIRS, GRANGES GRENIERS, PIGEONNIERS, VOLIERES, &c. comment tous ces différens bâtimens doivent être construits & situés à la campagne.

BASE, en terme de Botanique est le bas des feuilles ou des tiges; on l'appelle autrement la naissance des feuilles. Ainsi on dit ces feuilles sont arrondies à leur *base*, ou à leur naissance; les feuilles entourent la tige par leurs *bases*.

BASILIC, plante annuelle qu'on seme dans les jardins, & qu'on a nommée ainsi, ou parce que son odeur la rendoit digne d'être présentée aux Rois, ou parce qu'on prétendoit qu'elle engendroit les basilics, les scorpions & autres insectes venimeux.

Il y a plusieurs especes de *basilic*, on les distingue ordinairement en grands, en moyens, en petits & en très-petits. Le grand *basilic* s'éleve environ à la hauteur d'un demi-pied, & est branchu, garni de grandes feuilles & pareilles à peu pres a celles du citronier; elles sont quelquefois boisselées & gaudronnées, d'autres fois dentelées profondément, & on les nomme pour-lors *basilic* à feuilles de chêne. Ces grandes especes sont vertes le plus souvent, teintes quelquefois d'un pourpre noirâtre ou d'un violet. Leurs épis sont longs dans certaines especes, courts & ramassés dans d'autres. Leur odeur varie; les uns sentent très-fort le clou de gérofle, les autres ont quelque chose d'approchant du storax liquide, & quelques-uns une odeur mêlée & désagréable.

Le moyen *basilic* est plus petit dans toutes ses parties que le précédent; ses feuilles sont beaucoup moins grandes, elles sont arrondies, velues ou glabres, vertes ou entierement teintes de pourpre, ou mêlées de pourpre, de jaune & de verd, ce qui forme le *basilic tricolor*.

Le petit *basilic* approche du moyen, il en differe néanmoins par sa petitesse, & parce qu'il est plus branchu. Ses feuilles ressemblent à celles de la marjolaine, c'est cette espece qu'on met sur les

fenêtres,

fenêtres, & qui s'arrondit si bien. La plus petite espece est plus basse & plus menuë, & ses feuilles peuvent se comparer à celles du serpolet.

Toutes ces especes ont leurs fleurs en gueule, blanches, ou purpurines, suivant que leurs feuilles & leurs tiges sont teintes. Chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux levres, dont la supérieure est arrondie, relevée, crenelée, & plus grande que l'inférieure qui est ordinairement frisée, ou légérement crenelée. Son pistil est composé à sa basse de quatre embryons qui deviennent autant de semences oblongues, menuës & brunes, ou noirâtres, enfermées dans une capsule qui a servi de semence à la fleur. Cette capsule est découpée en deux lévres, dont la supérieure est relevée & échancrée, l'inférieure est dentelée. Le *basilic* a une odeur aromatique, très-forte, & qui entête lorsqu'on le sent trop long-tems, ou de trop près, ou qu'il est verd. Le *basilic* aime l'humide & une terre un peu légére, ce qui convient assez aux scorpions; c'est pourquoi il n'est pas étonnant de voir sous des pots de *basilic* de ces insectes.

Le *basilic*, tant celui de la grande espece que celui de la petite, ne se multiplie que de graine, qui est d'un minime noirâtre & fort menuë, un peu ovale & lice. On n'en seme gueres que sur des couches, & cela en plein champ, comme le pourpier & les laituës. On commence de le semer ainsi dès le mois de Février, & on peut continuer toute l'année. Ses feuilles tendres se mettent en petite quantité parmi les fournitures de salade, & y font un agréable parfum. On en met dans les ragouts, & sur tout des séches que l'on garde pour l'hyver. On recueille sa graine dans le mois d'Août, & d'ordinaire pour le faire grainer on en replante au mois de Mai, soit en pot, soit en planche. Voilà à peu près ce que la Quintinie dit sur le *basilic*. Bradeley, qui se contente de dire que c'est un petit arbrisseau d'environ un pied de haut, dont les feuilles ont l'odeur fort douce, rapporte que quand le Grand Duc de Toscane (aujourd'hui l'Empereur) fit un voyage en Angleterre, lui donna plus de cinquante especes différentes de *basilics*. Pour l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, il en compte huit ou dix especes; mais il n'y en a que six bien distinctes; les autres, dit il, ne sont que des variétés. La premiere, selon lui, est la petite espece, dont la feuille ronde est presque aussi petite que celle du thym. Il nomme la seconde espece moyen *basilic*, sa feuille est une fois plus étendue que la précédente. La troisiéme, *basilic bâtard*, dont la fleur est beaucoup plus grande, & l'odeur bien moins agréable; il y en a deux especes du même: les feuilles de l'un sont vertes, & celles de l'autre violettes. La quatriéme qu'il nomme *tricolor*, est celui que la Quintinie appelle de même. La cinquiéme est le *basilic* de cuisine; on lui donne ce nom, parce qu'il entre dans les alimens. Sa tige s'éleve à quinze ou dix-huit pouces, il est d'une odeur agréable. La sixiéme qu'on nomme espece vivace, est fort rare, il faut l'enfermer pendant l'hyver. Il a l'odeur assez agréable, ses épis sont plus courts & plus ramassés que ceux du précédent; sa fleur est blanche, sa feuille épaisse, d'un verd tendre, de forme ovale & un peu échiquetée. Cette espece de *basilic* est difficile à élever, c'est peut-être ce qui fait qu'il n'est pas si commun. L'Auteur ci-dessus cité, dit encore que la fleur de cette plante est sujette à nuiller, & à devenir chancreuse à fleur de terre, & qu'on a de la peine à en recueillir la graine. Ces especes de *basilics* se multiplient de graine, & s'élevent comme nous avons dit d'abord.

En général le *basilic*, de quelque espece qu'il soit, est d'un grand usage en médecine; il est cordial, céphalique & pectoral. Pour les douleurs de tête & en

dissiper les fluxions ; on se sert de ses feuilles & de ses fleurs, que l'on prend comme du thé. Ses feuilles desséchées, mises en poudre avec quelques autres herbes aromatiques, & prises par le nez comme du tabac, déchargent le cerveau, & font couler beaucoup de sérosités, sur-tout quand on en use à jeun. On tire encore des feuilles du *basilic* une huile admirable, qui entrant dans le baume apoplectique, est capable de réveiller les esprits, & de rétablir la circulation du sang. Il est encore bon pour d'autres maladies, cependant les Anciens en condamnoient l'usage, comme étant nuisible à la vuë. quoique d'une odeur & d'un goût fort agréable.

BASSILLE, h rbe dont parle Dioscoride; elle est haute d'une coudée, branchu., chargée de feuilles de tous côtés, & qui ressemblent à celles du pourpier : sa fleur est blanche. On l'appelle autrement *crête-marine*.

BASSIN, terme de fleuriste. C'est une fleur ainsi nommée à cause de sa ressemblance à un *bassin*. Il y a des *bassins* blancs, jaunes, pâles, simples, doubles, grands, communs, hâtifs & tardifs. Les grands *bassins* sont de deux façons, les uns unis, & les autres séparés. Les uns jettent six feuilles blanches & larges, qui portent l'une sur l'autre, avec le godet au milieu de la même couleur. Les séparés ont pareillement six feuilles blanches, avec un petit godet de même couleur ; mais elles sont bien plus étroites & plus séparées, & ne s'étendent pas si bien que les premieres. Les petits ne different des grands que par la petitesse de leurs fleurs ; le pâle a les fleurs grandes & bien unies, avec un godet couleur de citron : le jaune fait une fleur un peu plus petite, & a le godet un peu plus couvert en couleur. Le double est le plus estimé, tant à cause de l'abondance de ses feuilles, que parce qu'il est plus agréable à la vuë; il est rare, & manque bien souvent à fleurir. Les *bassins* veulent avoir du soleil & de la terre comme les potagers ; il faut leur en donner de la profondeur de six doigts, de la distance d'un demi-pied : au bout de trois ans il faut les lever pour en ôter le peuple.

Bassin, se dit aussi des lieux préparés dans les jardins pour recevoir les eaux des sources & des fontaines jaillissantes. C'est un espace creux en terre de figure ronde ou ovale, revêtu de pierres & bordé de gazons. Il y a des *bassins* de décharge; ce sont ceux où les eaux s'écoulent & se déchargent à mesure que les fontaines joüent.

Il y a des *bassins* ronds, octogones, longs, ovales, quarrés & en ceintre comme des miroirs, d'où ils ont retenu le nom. Quand ces *bassins* excedent une certaine étenduë, on les appelle *piéce d'eau*, *canaux*, *viviers* & *réservoirs*. Plus les *bassins* sont grands, plus ils sont beaux ; les *bassins* trop petits dans de grands lieux sont insupportables à la vuë. Il ne faut pas non plus qu'ils soient trop grands, selon le lieu où ils sont; c'est à l'Architecte à en juger. Un petit jet d'eau ne convient pas dans un grand *bassin*, ni un très gros & très-élevé dans un petit; ce sont deux extrémités qu'il faut éviter. Quant à la profondeur qu'on donne aux *bassins*, l'ordinaire est depuis quinze pouces jusqu'à deux pieds & demi d'eau, à moins que ces *bassins* ne servent de réservoir, ou qu'on ait dessein d'y nourrir du poisson; alors on leur donne quatre ou cinq pieds de profondeur, & non davantage.

Pour construire un *bassin*, on ne sçauroit trop prendre de mesures pour le faire bon & pour qu'il tienne bien l'eau ; mais avant de parler de la construction des *bassins*, il est bon de dire qu'il s'en fait de différentes manieres; sçavoir des *bassins* de glaize, de ciment & de plomb. Commençons par les premiers, comme étant ceux qui sont le plus d'usage.

Quand on a tracé la place sur le terrein, il faut avant de le faire foüiller,

reculer & agrandir cette trace de quatre pieds au-delà de tous côtés pour les murs & le convil du pourtour; & pour ce qui regarde la profondeur, on creuse aussi trois pieds & demi autour de de-là de celle qu'on voudra donner pour l'eau. Cette derniere foüille étant destinée pour la glaize, qui doit avoir dix-huit pouces d'épaisseur pour le massif de moilon qui est aussi épais, & pour six pouces tant pour le pavé que pour le sable.

Il faut foüiller la terre des *bassins* à pied droit, & quand la foüille est faite & la place bien nette, on commence par y bâtir le mur du pourtour & le massif du fond, puis on y porte la glaize, que les Glaiseux apprêtent en corroi, & qu'ils paîtrissent pour l'étendre dans le *bassin*. Lorsqu'il y en a dix-huit pouces d'épais, on met des planches dessus à dix-huit pouces éloignés du mur de terrasse, & tout autour pour y bâtir un autre mur, appellé mur de douve, épais de dix-huit pouces, tel que doit être le mur de terrasse, qu'on peut ne faire que d'un pied. de moilon, libages, cailloux, il n'importe, avec du mortier de terre.

Ces deux murs étant construits, & la glaize mise dans le fond du *bassin*, à l'épaisseur qu'on a dite, on en met encore entre les deux murs jusqu'au niveau de la terre, afin que par ce moyen les eaux ne se perdent point. Il y a des Fontainiers qui veulent que dans le fond d'un *bassin* on puisse mettre depuis dix-huit jusqu'à trente ou quarante pouces de glaize, selon que le volume d'eau a plus ou moins de profondeur.

Pour asseoir le mur de douve sur des planches posées sur la glaize en maniere de plate-forme avec des racinaux, on prend du chevron de quatre pouces d'épais, ou bien des planches de bateau épaisses de deux ou trois pouces, & de six de large; on les enfonce à fleur de glaize de quatre pieds en quatre pieds, en sorte qu'elles débordent un peu des deux côtés séparément du mur, c'est ce qu'on appelle les *racinaux*: ensuite on met dessus de longues planches de bateau, qui soient de la largeur du mur, qu'on cloue ou cheville sur les racinaux. Cela fait on pose dessus la premiere assise du mur de douve, qu'on éleve à l'épaisseur de dix-huit pouces ou de deux pieds, si la piece d'eau a beaucoup de charge.

Quand ce mur de douve est élevé, on met, comme on l'a dit, la glaize entre deux. Si le *bassin* se construisoit où il y eût des arbres, il faudroit bâtir le mur de terrasse avec du mortier de chaux & de sable, pour empêcher les racines de percer. Nous dirons à l'article de la *glaize* comme on la doit choisir, & quelles sont les marques qu'elle doit avoir pour être bonne. Passons au *bassin de ciment*.

Ces *bassins de ciment* sont construits bien différemment; il ne faut qu'un pied neuf pouces au-delà de la trace dans le pourtour, & autant dans le plat-fond, ce qui suffit pour tenir l'eau. La foüille étant faite, on éleve tout autour un mur de moilon d'un pied d'épaisseur, qui prendra le fond avec du mortier de sable & de chaux. Le pourtour de ce mur étant fait, on construit le massif du fond de même épaisseur; ensuite on adosse contre ce mur la chemise de ciment de neuf pouces d'épaisseur, y compris l'enduit & le pavement.

Quand ce massif a environ huit pouces de large, & qu'il est continué dans toute l'étendué du plat-fond, il faut enduire le tout avec du mortier plus fin, c'est-à-dire, avec du ciment passé au sac avant que d'être délayé avec de la chaux, lequel enduit on unit avec la truelle. Il ne faut pas délayer le ciment avec beaucoup d'eau, cela dégraisse la chaux, & lui ôte sa force.

Il faut toujours par un tems chaud travailler aux *bassins de ciment*, la pluie y étant contraire. Quand le *bassin* est fini, il faut pendant quatre ou cinq ours de suite froter l'enduit avec de l'huile

ou du sang de bœuf, de peur qu'il ne se fende, ou ne se gerce, après quoi on y met de l'eau.

Pour les *bassins de plomb*, on les foüille à l'ordinaire, se contentant seulement au-delà de la trace dans le pourtour de leur donner un pied, & un pied & demi dans le fond pour le mur & le massif qui y convient. On bâtit ces murs de moilon avec du mortier tout de platre, parce que la chaux mine le plomb, & sur ces murs & massifs on assûre les tables de plomb qui doivent être jointes l'une à l'autre avec la soudure.

Quand on fait des *bassins* dans des terres transportées & mouvantes, il faut soutenir le mur de terrasses de six pieds en six pieds par des arc-boutans & épetons de maçonnerie, pour faire que le *bassin* ne s'affaisse point. Si le fond n'est pas solide, on fait des grilles de charpente, de plate formes & pilotis, sur lesquels on assûre le plat-fond du *bassin*, qui doit toujours être un peu en pente, afin que l'eau s'écoule depuis un bout jusqu'à l'autre, quand on veut les vuider pour nettoyer ce *bassin*.

Quant à la superficie des *bassins*, elle doit être de niveau, afin que l'on couvre également tous les murs, & qu'ils s'entretiennent toujours bien pleins.

Les décharges des *bassins* doivent être plus grosses que petites, étant sujettes à s'engorger malgré les crapaudines qu'on met au-devant. On conduit ces eaux de décharge dans des pierrées ou dans des tuyaux de grais, quand c'est pour les perdre dans des puisards ou dans des cloaques. Des trois manieres de faire des *bassins*, celle qui coûte le moins est la glaize, quoique la plus sujette, étant très-facile à se sécher & à se fendre, ce qui oblige de la remanier de tems en tems.

Il y a des païs où il ne faut ni glaize, ni ciment pour faire des *bassins*, les terres tenant l'eau naturellement; ce sont des especes de terres fraîches qu'il ne faut que délayer & couler dans une tranchée de trois pieds de large, après avoir fait un revêtissement du côté de l'eau, pour retenir ces terres par un mur de maçonnerie de deux pieds de large, qui sert de mur de douve.

Bassin, est aussi un grand réservoir d'eau, qu'on amasse pour nourrir des écluses, des canaux. Le *bassin de nourouse* recueille les eaux, dont se fait le canal pour la communication des mers.

BASSINER, terme de Jardinier; arroser légérement. On dit, *bassiner* une couche de melons, pour dire l'arroser médiocrement, & y verser en petite quantité l'eau de l'arrosoir en passant. La Quintinie : on dit encore cette planche ne vaudroit pas pire, quand elle seroit *bassinée*.

BASSINET, petite fleur jaune qui croît en abondance dans les prés. C'est une espece de renoncule qu'on appelle *bassinet*, parce que sa fleur est jaune comme le dedans d'un *bassin*, ou parce qu'elle a la figure d'un *bassin*. Les *bassinets* les plus beaux, sont le *bassinet simple* à fleur jaune, le *bassinet* à fleur d'écarlate, le *bassinet* double à fleur jaune, le *bassinet* à fleur frangée & le *bassinet* rond. Ces plantes ne veulent qu'une bonne terre à potager, à six pieds profonds en terre, & distant d'un demi-pied l'un de l'autre, sur des alignemens tirés au cordeau espacés de même. Les *bassinets* se multiplient de même que les renoncules.

BASTE, panier, ou mannequin, qui s'attache au bât d'une bête de somme, pour mettre dedans ce que l'on veut porter.

BAT, selle grossiere qu'on met sur le dos des bêtes de somme. C'est une maniere de harnois, composé d'un bois qu'on appelle fût, d'un panneau & de deux crochets. On dit le *bât* d'un âne, un cheval de *bât*.

BATARD, en terme de Jardinier signifie sauvage, qui n'est pas franc, qui

n'est pas cultivé. On dit : arbres *bâtards*, plantes *bâtardes*.

BATARDEAU, construction qu'on fait dans des eaux ou des rivieres, pour détourner le cours de l'eau, ou y fonder quelques bâtimens. On le fait avec deux rangs de pieux, qui soutiennent deux cloisons de planches, entre lesquelles il y a un massif de terre glaise bien pétrie. On fait des *bâtardeaux* pour fonder les piles d'un pont, les quais, les écluses, &c.

BATARDIERE, terme d'Agriculture, plans d'arbres greffés qu'on éleve dans des vergers ou pépinieres, jusqu'à ce qu'on les déplante pour en faire des buissons ou des espaliers, & contre-espaliers. LIGER dit seulement *bâtardiere* du lieu, & le définit du lieu destiné pour y planter des arbres au sortir de la pépiniere, & où ils sont comme dans un magasin, pour s'en servir lorsqu'on en a besoin. Ce mot, dit-il, est bien trouvé, puisqu'il est vrai de dire que la *bâtardiere* devient la mere, & nourrit des enfans qui ne sont pas à elle ; ce qui montre l'étymologie de ce mot. CHOMEL, dans son Dictionnaire Œconomique, ne le dit aussi que du lieu & non pas du plan, & le définit de même que LIGER. La *batardiere* est un lieu dans le Jardin, dont la terre doit être bonne, labourée de deux pieds en profondeur, toujours tenuë nette d'herbes & de racines, pour y planter des arbres fruitiers sortant de la pépiniere, pour s'en servir & les placer dans les espaliers ou ailleurs, à la place d'un arbre qui sera mort.

Pour planter des arbres fruitiers dans une *bâtardiere*, on doit faire faire des trous tirés au cordeau de deux pieds de large en tous sens, & de deux autres bons pieds de profondeur, distans de quatre pieds l'un de l'autre, & les rangs aussi éloignés de quatre bons pieds. Des arbres greffés dans une pépiniere & transportés dans la *batardiere*, il importe que le jet ne soit que d'un an, ils seront assez bons à replanter. Pour les planter, il faut observer ponctuellement de mêler du petit fumier de vieille couche avec la bonne terre, & faisant une petite bute au milieu du trou, on y pose l'arbre étendant ses racines de tous côtés, toujours tirant en bas ; on remplit ensuite le trou jusqu'à la greffe, & on marche sur la terre pour assurer l'arbre.

On doit observer qu'il faut que la greffe soit toujours à fleur de terre pour l'ornement de l'arbre, qui seroit désagréable si on voyoit le nœud, où il auroit été greffé, & particulierement en quelques-uns dont la greffe surpasse le sauvageon en grosseur, & fait un gros bourrelet à la soudure de la greffe, ce qui est fort désagréable à la vûë.

Pour les arbres des espaliers & contre-espaliers exposés au midi, on peut enterrer la greffe de quatre doigts plus bas que le sol, pour avoir plus de fraîcheur, sans craindre qu'elle pousse aucun chevelu à cause de la sécheresse. Quand même elle auroit jetté, le Jardinier en bêchant y peut regarder, le couper & donner un peu d'air au nœud, afin qu'il n'en pousse point de nouveau.

Pendant les grandes chaleurs, si on veut faire du bien à ces arbres, c'est de mettre autour du pied (sans cependant toucher à l'arbre) de la fougere ou du grand fumier, trois pieds tout autour des arbres & quatre doigts d'épais seulement. Cela sert à entretenir la fraîcheur de la terre, & à ombrager & à empêcher aussi qu'étant battuë de quelque grande pluie, elle ne se crevasse ; ce qui évente souvent l'arbre & desséche les petites racines. Si immédiatement avant que de mettre ce fumier on donne un labour à la terre, c'est un double bien que l'arbre en reçoit ; d'autant que cette terre s'entretient toûjours meuble & ne pousse aucune mauvaise herbe à travers ce fumier.

La *bâtardiere* est nécessaire, 1°. Pour avoir des arbres de provision propres à

remettre à la place de ceux qui meurent, ou qui ne profitent pas. 2°. Pour dégager la confusion qui pourroit être dans votre pépiniere, à cause de la trop grande quantité d'arbres. 3°. Pour en avoir à vendre en récompense de la premiere dépènse qu'on aura faite à planter dans le Jardin. Ces arbres peuvent aussi rapporter du fruit dans ce lieu-là; & outre cela un arbre replanté plusieurs fois est beaucoup plus franc, que si directement tiré de la pépiniere, il étoit placé en lieu à demeurer.

Il est aussi nécessaire qu'on ait une *bâtardiere* pour les arbres greffés sur franc, comme poiriers, pommiers & autres, qu'on veut faire monter en grands arbres de six pieds de tige. Pour les gouverner, il faut en les plantant couper le pivot qui est la maîtresse racine, & dans leur accroissement couper à un petit doigt près du tronc les branches qui tireroient trop de nourriture, qui feroient un fourchon à l'arbre laissant les petites, afin que le tronc se fortifie en arrêtant la séve en chemin.

Il y en a qui nettoyent un arbre de toutes ses branches jusqu'à la hauteur où ils veulent que se fasse la tête. Ils sont contraints d'y mettre un pieu, ou un étançon pour le dresser & le garantir des grands vents qui le feroient plier & tordre; mais ils font mal, parce que la séve ne faisant que passer pour aller trouver le nouveau, ne s'arrête pas en chemin, comme elle feroit s'il y avoit de jeunes branches.

Il y a un tems pour ébourgeonner & arrêter ces arbres durant la séve. Les bourgeons que l'on peut ôter sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'arbre; car pour ceux à fruit, il les faut tous laisser. On connoît le bourgeon à fruit d'avec le bourgeon à bois, en ce que celui-ci n'a qu'une feuille, & que l'autre en a plusieurs.

On taille les jeunes jets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la séve d'un arbre, & feroient languir les branches qui seroient déja toutes venues. Quand on remarque cela, on doit les arrêter au deuxiéme & troisiéme nœud, & cela après qu'il a passé la séve. On rogne aussi la séve d'Août, tant parce que l'arbre s'étendroit trop sans se garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne mûrit pas avant l'hyver, & qu'elle laisse la branche affamée par le bout qu'il faudroit nécessairement rogner à la taille de Février.

Quand on veut faire à part quelque plan de grands arbres, il faut de nécessité qu'ils soient greffés sur franc, & non pas sur coignassier, quant aux poiriers: & sur le pommier de Paradis, quant aux pommiers, car autrement ils ne grandiroient pas, & ils seroient toujours bas de tige.

On plante les pommiers à cinq toises au moins, & les poiriers, pruniers & autres à quatre. Il faut observer qu'ils soient plantés à la quinconce, c'est-à-dire, en lignes coupantes à angles droits.

Dans une *bâtardiere*, on peut semer quelques graines ou légumes, cela sert à les entretenir de labour; mais il ne faut point souffrir aucune herbe sauvage. Il vaut mieux se restraindre à avoir un petit lieu & le bien ménager, que d'en avoir un grand qu'on ne pourroit entretenir. Les petits se cultivent plus facilement, & quand il est bien ménagé, on en retire plus de profit que d'un grand qui est négligé.

BATAVIE, terme de Fleuriste: œillet rouge fort clair, qui prend une couleur de rose. Il est fort large, sur un blanc qui n'est point fin. Il casse facilement si on ne lui laisse au moins six boutons. La beauté de sa fleur est sa grosseur. Il a porté quatorze pouces de tour. Sa plante est néanmoins foible & sujette au blanc, ne portant facilement ni marco-

te, ni graine. Il vient de Noyon. CULTURE DES FLEURS.

BATTAGE, terme d'Agriculture, l'action ou le travail de battre le bled. Les Laboureurs disent que le bon *battage* des bleds est lorsqu'ils ont sué dans le tas. Le *battage* des bleds se fait en deux manieres, ou plutôt il y a deux manieres de les tirer de leurs épis. L'une est de frapper dessus à grands coups de fléau; c'est-là proprement ce que nous nommons *battage*. Quelques-uns ne veulent point que cela s'appelle en Latin, *tritura*, ou *trituratio*; mais *flagellatio*, de *flagellum*, un fléau: mais *tritura* peut aussi convenir à cette maniere. L'autre est, comme on fait en bien des pays, à ce que dit LIGER, de faire courir dessus en tournant des mulets, ou des chevaux accoûtumés à cette sorte de manœuvre. C'est ce que les Anciens appelloient *tritura* & *trituratio*. Ils se servoient aussi de bœufs comme les Hébreux, qui en accouploient quelquefois quatre ensemble, ou bien ils les attachoient à un pieu posé dans la grange, & les faisoient trépigner le bled. Ils avoient encore un assemblage de planches qu'ils chargeoient de pierre ou de fer, & qu'un homme monté dessus faisoit traîner sur le bled par des chevaux. Cet instrument s'appelloit *traba* ou *tribulus*.

Il ne faut battre le bled de garde que trois mois après qu'il est engrangé. Quoiqu'on l'ait cueilli mûr, il se perfectionne toujours dans la grange pendant ces trois mois. Pour le bled de semence, lorsqu'on y veut employer du grain de l'année, celui qui a été battu quelques jours après la moisson est meilleur pour cet usage que celui qui n'a été battu qu'au bout de deux ou trois mois, parce que le bled sue, & se mûrit bien plus vîte quand il est en grain par tas dans le grenier, que quand il est resté en épi dans la grange.

Les Provençaux & les Gascons font encore plus. De peur que le bled gardé en gerbe ne s'échauffe trop (ce qui le rend sujet à la vermine & aux insectes), ils laissent sécher leurs gerbes sur le champ même où elles ont été recueillies, & les battent ensuite sur une grande aire qu'ils font tous les ans en plein champ. On la fait comme celle des granges, *voyez* AIRE: & on l'arrose de sang de bœuf, mêlé avec de l'huile d'olive, pour l'unir ensuite avec des bâtons ou un cylindre, afin de remplir les fentes où le grain pourroit se perdre, & les fourmis se cacher. Quand le tems est incertain, dans quelques endroits de ces Provinces, on a des appentis sous lesquels on met les gerbes à couvert, & sous lesquels on peut les battre en cas de nécessité. Les Italiens appellent ces appentis des *nubilaires*, parce qu'on n'y craint point les nuages. Par conséquent ils n'ont besoin que de greniers, & non de granges.

Mais dans les Provinces plus tempérées, on ne s'avise point de faire ni appentis, ni aire à bled dans les champs. Le bled se perfectionne en gerbe dans la grange & court moins de risque de s'échauffer, que dans les climats où la chaleur est plus forte. Le beau tems ne nous est pas assez ordinaire pour travailler en pleine campagne, comme dans la Provence & dans l'Italie pays moins nébuleux; & nos Laboureurs trouvent mieux leur compte à travailler les bleds dans la grange, & quand ils veulent. Il ne faut pas garder ces gerbes trop longtems. Elles s'échauffent ensemble & engendrent, ou attirent des papillons, des hannetons, des teignes & autres insectes qui les rongent & les gâtent. Au surplus, après le bled de semence battu, & qui doit l'être de bonne heure, c'est au maître de la maison de sçavoir le tems qu'il doit faire battre son bled pour ses besoins, pour l'occupation de ses gens, & pour le débit qu'il veut faire du surplus de sa consommation & provision annuelle.

C'est ordinairement l'hyver qu'on bat

en grange : la meilleure maniere de battre le bled, c'est au fléau. Il ne laisse presqu'aucun grain aux épis, & ce *battage* est bien plus aisé, plus simple & plus prompt. Il avance davantage : il embarrasse & coûte moins que les autres manieres, telles que sont celles de faire fouler les gerbes par les chevaux, mulets ou bœufs, ou de les leur faire broyer sous cylindres, ou des traîneaux, comme on fait en Gascogne, en Espagne & en Italie.

BATTE, instrument avec lequel on bat. Les Artisans ont deux instrumens auxquels ils donnent ce nom. La *batte* des Plâtriers & des Batteurs de ciment est en forme de gros maillet de bois, dont la masse est ferrée de cloux & entourée de cercles de fer.

La *batte* des Jardiniers pour battre le gazon n'est pas différente de celle des Lavandieres, sinon qu'elle est plus étroite. Ils en ont aussi pour battre & applanir les allées des Jardins. Ce sont de longs manches posés diagonalement sur un gros billot de bois : c'est aussi de ces *battes*, dont on se sert pour applanir les aires à battre le bled. La *batte* des Maçons pour battre leurs gravois n'est qu'un long bâton en forme de petite massuë.

Batte *à beurre* : c'est un bâton long d'environ deux pieds & demi de long, enchassé par le bout à une espece de tranchoir, avec quoi on bat la crême jusqu'à ce qu'elle se forme en beurre.

BATTEUR en grange : c'est un homme qui bat le bled au fléau. Il faut être robuste pour bien battre, & c'est ainsi qu'on doit choisir les *Batteurs*. Il y a aussi de l'adresse à battre le bled & à le vanner : il faut prendre garde que les *Batteurs* qui sont à la tâche ne laissent point de bled dans la paille.

BATTRE le bled, *battre* la grange, ou *battre* en grange, &c. c'est faire sortir le grain des épis de bled en les frappant avec un fléau.

Battre des allées : cela se fait avec un morceau de bois long d'un bon pied & demi, épais d'un demi pied, large de huit à neuf pouces, & emmanché dans le milieu. On frappe à plusieurs reprises une allée qui étoit raboteuse, ou un peu molle, & que par ce moyen on rend ferme. Ce morceau de bois s'appelle une batte. On l'emploie d'ordinaire aux allées qui ont été faites avec de la coupe de pierre de taille.

*Terre battue* se dit quand après ces grands orages d'eau, qui viennent quelquefois en été à l'occasion des tonnerres, la superficie de la terre au lieu de paroître fraîche remuée comme auparavant, elle paroît au contraire toute unie, & comme si en effet on avoit pris plaisir de la trépigner & de la *battre*.

BATTURE, l'action de battre le bled dans l'aire.

BAUGE, se dit des murs qui ne sont bâtis que de cailloux, dont la liaison est faite de terre grasse humectée, & mêlée avec de la paille & du foin. Presque toutes les cabannes des paysans n'ont que des murs de *bauge*.

BAUME, est un nom qu'on a donné à quelques plantes & à plusieurs drogues fort différentes les unes des autres. On peut les réduire à trois genres ; sçavoir, à celui des plantes, à celui des résines, & à celui des drogues composées.

Baume, en Latin *mentha*, est une herbe odoriférante qui sert de fourniture dans la salade, mais en très-petite quantité. Sa feuille est d'un verd foncé, un peu veluë, étroite, oblongue & dentelée sur leurs bords. Il vient de graine qui est menuë & oblongue. Il se multiplie aussi de boutures, qu'on plante à un pied l'un de l'autre sur des plates bandes. Il faut le mettre dans une bonne terre & le transplanter tous les ans au mois de Mars pour le renouveller ; & on peut aussi le couper chaque année jusqu'au pied, afin qu'il pousse de nouvelles tiges au Prin-

tems

tems & des feuilles tendres. On doit le sarcler & l'arroser pendant les chaleurs. Cette plante est stomacale & cordiale; elle excite l'appétit & les vents. Elle est bonne contre le venin & fortifie le cerveau.

Outre cette espece de *baume*, que nous venons de décrire, qui est le *baume* verd, il y a encore le *baume* violet, le *baume* citronné, & le *baume* panaché: on peut y ajouter le *baume* aquatique, & le *baume* du Pérou. Le *baume* violet ne differe du précédent que parce que ses feuilles sont plus pointuës, plus dentelées, presque rouges quand elles sortent de terre au Printems, & violettes ensuite. L'odeur en est à peu près la même. Le *baume* citronné, ou le *baume* à feuilles d'orties, a la feuille & la couleur comme la feuille d'ortie, sans aucune teinte de rouge. Son odeur est moins forte que celle des autres: elle a un peu celle du citron dont il tire son nom. Le *baume* panaché, qui differe des précédens, a la feuille presque unie sur les bords, douce au toucher, & légérement jaspée de violet. Son odeur est plus suave & moins pénétrante que celle des autres especes.

Ces quatre especes de *baume* ont des propriétés en Médecine, qui ne different gueres entre elles. Mais on se sert plus volontiers de la premiere que les Botanistes appellent *coq*: elle a la vertu, en la prenant en infusion comme le thé, de soulager dans les douleurs de colique, de dissiper les vents, de pousser les mois & les urines, de corriger les aigreurs & les rapports, d'arrêter le vomissement, de faciliter la digestion, & de rétablir les fonctions de l'estomac. Son eau distilée arrête les vomissemens, & une cuillerée de cette même eau calme les douleurs des enfans. L'huile de *baume* est un excellent stomachique, & soit simple, soit composée, elle est bonne pour toutes sortes de contusions. Enfin, la feuille de *baume* macérée dans les doigts & appliquée sur une coupure y est fort bonne.

Il nous reste à parler du *baume* aquatique, & du *baume* du Pérou. Le premier, qu'on nomme la *menthe crêpuë*, est différent de tous les précédens par sa tige qui est beaucoup plus veluë, & beaucoup plus ronde, par sa feuille plus arrondie, légérement festonnée sur les bords. Elle est crêpuë, épaisse, d'un verd blanchâtre, couverte en dessus & en dessous d'un petit duvet blanc. Il a des rameaux terminés par des épis longs, régulierement garnis dans leur circonférence de petites fleurs de couleur de chair. Elles sont formées en cloche & surmontées de petites étamines qui sont portées chacune sur un petit calice. Quand la fleur est tombée, il se trouve au fond de ce calice trois ou quatre petites graines jaunes & rondes. Cette espece de *baume* a à peu près les propriétés des précédens, mais elle n'est employée qu'à leur défaut.

Ce que nous appellons le *baume* du Pérou est le lotier, ou le tréfle musqué. Il fait sa racine menuë, blanche, ligneuse, garnie de quelques fibres. Il porte une tige haute environ de dix-huit pouces, droite, grêle, canelée, lisse, creuse, branchue dans le bas, & un peu anguleuse. Ses feuilles naissent trois ensemble portées sur une longue queuë, & sont d'un verd pâle, lisses & dentelées. Celles du bas de la tige sont plus courtes & plus arrondies; les autres plus longues & plus pointuës. Des aisselles des feuilles supérieures sortent des pédicules longs, qui portent des bouquets de petites fleurs légumineuses, d'un bleu clair; & du calice de chaque fleur, il s'éleve un pistil qui se change en une capsule dure, qui renferme deux ou trois graines arrondies & odorantes. Ces fleurs répandent une odeur aromatique un peu forte, mais agréable; ce qui dure long-tems, lorsque même la plante est séche.

Ce *baume* a des vertus particulieres;

il consolide les plaies, résout le sang épanché, déterge, digere, calme les douleurs : c'est une plante vulnéraire qui entre dans les potions vulnéraires. Ses sommités fleuries & macérées dans de l'huile commune, composent une huile très-propre pour réunir les plaies & les défendre de l'inflammation, pour amollir & faire aboutir les tumeurs. Cette plante séche, dit-on, comme la garde-robe, a encore la vertu d'empêcher les vers de manger la laine des habits.

BRADELEY ne parle que du *baume* de couleur de rose, du pourpre & du blanc, qui, dit-il, fleurissent à un pied & demi de hauteur depuis Juin jusqu'en Septembre. Il les appelle femelles; ce sont apparemment les seules especes qu'on connoissent en Angleterre. Quoique le nom de *menthe* & celui de *baume* soient presque synonimes dans la Botanie; cet Auteur Anglois distingue l'un de l'autre. Il dit qu'en Angleterre on cultive plus ordinairement la *menthe* que le *baume*, parce qu'indépendamment de la grande consommation qu'on en fait pour distiler; elle est par elle-même fort bonne en salade. On l'emploie, ajoute-t-il, dans les soupes & dans quelques sausses. Quand elle a environ un pied de hauteur il faut la couper, la mettre en botte, & la faire sécher pour s'en servir l'hyver.

Quand on veut conserver quelques herbes séches, la régle générale est qu'il faut les cueillir par un tems sec & les faire sécher à l'ombre. Des Jardiniers Anglois plantent quelques grosses racines de *menthe*, dans les angles de leurs couches, vers le mois de Novembre, afin d'en avoir de jeunes tiges pour les mettre dans les salades d'hyver. Toutes les autres especes de *baume* qu'on emploie en Médecine sont connues sous le nom de *menthe*. Comme on ne les cultive pas dans nos Jardins, il n'est pas de notre sujet d'en parler ici. Mais disons quelque chose pour la curiosité du Lecteur de ces arbres étrangers & aromatiques, qui fournissent différentes sortes de *baume*, dont on fait tant de cas en Médecine suivant leurs différentes propriétés.

Le *baume* de Judée, en Latin *balsamum Judaïcum*, est un petit arbre qu'on ne trouvoit autrefois que dans la Vallée de Jéricho, mais le Grand Seigneur après la Conquête de la Palestine fit enlever tout ce qu'il y en avoit, & les fit planter dans ses Jardins du Grand-Caire. On n'apporte en France que des rameaux de cette plante secs & sans feuilles : on les emploie dans les maladies contagieuses & contre le venin. Sa graine qu'on nous apporte séche, ridée & sans suc, excite la semence, fortifie les parties vitales; on l'emploie contre les morsures des serpens & autres bêtes venimeuses. On doit la choisir nouvelle, odorante & forte au goût.

Le *baume* blanc, *baume* de Syrie, ou vrai *baume*, en Latin *opobalsamum* : c'est une résine liquide, blanche & odorante qui découle en été par des incisions faites au tronc de l'arbre dont on vient de parler. Il a plusieurs excellentes vertus, comme d'être céphalique & stomacal; de faciliter la transpiration quand il est pris intérieurement; de résister à la malignité des humeurs & des morsures des bêtes venimeuses, &c. Le *baume* blanc est d'une odeur agréable & pénétrante, d'une couleur transparente & blanche tirant sur le jaune. Il doit avoir une consistance à peu près semblable à celle de la térébenthine. On en laisse tomber une goutte dans un verre d'eau, & s'il est nouveau, il s'étend & forme une pellicule fort déliée sur la superficie de l'eau & on peut la ramasser facilement avec un petit bâton bien net. S'il est vieux, il ne forme pas de pédicule, mais il se précipite au fond de l'eau, parce qu'il a acquis une consistance plus ferme.

Le *baume* de capahu, *balsamum de capahu*, découle d'un arbre de l'Amérique par les incisions qu'on y fait. Le pre-

mier qui ſort eſt fort clair, comme une huile blanche & une odeur de réſine, & celui qui ſort le dernier eſt plus épais que la térébenthine & d'une couleur jaunâtre. L'un & l'autre déterge & conſolide les plaies. On s'en ſert pour fortifier les nerfs, pour réſoudre, pour arrêter les gonorrhées. Il eſt bon pour les rhumatiſmes les fractures & les diſlocations.

Le *baume* de Tolu, *balſamum de Tolu*, eſt une ſorte de réſine qui découle par inciſion d'un arbre de l'Amérique appellé *Tolu*. Il eſt de conſiſtance de térébenthine, d'une couleur rougeâtre & d'une odeur fort agréable, aſſez ſemblable à celle de citron. La vertu de ce *baume* eſt de déterger, conſolider les plaies, d'empêcher la gangrenne, de fortifier les nerfs, &c.

Le *baume* du Pérou, *balſamum Peruvianum* ou *Indicum*. On en diſtingue de trois ſortes. Le premier eſt une réſine dure, rougeâtre, qui découle des rameaux d'un petit arbre qui croît en abondance au Pérou : on l'appelle *baume* ſec. Le ſecond eſt une liqueur blanche, réſineuſe & odorante qui diſtile du tronc & des groſſes branches du même arbre par des inciſions qu'on y a faites. On l'appelle *baume* blanc du Pérou. Le troiſiéme eſt viſqueux en conſiſtance de térébenthine, de couleur brune, noirâtre & d'une odeur agréable. Ces trois ſortes de *baume* ſont propres pour fortifier les nerfs, le cerveau, le cœur & l'eſtomac, &c.

Le *baume* de liquide Ambar, c'eſt-à-dire, ambre liquide, parce qu'il a beaucoup de rapport avec l'ambre gris, auquel le meilleur doit reſſembler. C'eſt une réſine liquide, comme la térébenthine, claire, rougeâtre ou jaunâtre, qui découle par inciſion de l'écorce d'un grand arbre de la Nouvelle Eſpagne. Il faut qu'il ſoit clair & d'un blanc doré quand il eſt nouveau, mais rougeâtre quand il eſt vieux. Le *baume* quand il eſt nouveau eſt liquide, & s'appelle l'*huile de liquide ambar*. Le vieux eſt épais, & ſe nomme *baume de liquide ambar*. Le liquide ambar eſt un *baume* excellent ; il ramollit, il mûrit, il réſout, il conſolide, &c.

Il y a encore le *baume* artificiel, qu'on emploie le plus ſouvent à l'extérieur : il eſt préparé pour récréer & fortifier les parties nobles par la bonne odeur. Le *baume* apoplectique, qui réjoüit le cœur, réveille les eſprits ſuffoqués dans l'apopléxie, & donne le tems de préparer d'autres remédes plus efficaces Le *baume* du Samaritain, fait avec de l'huile commune cuite avec du vin. Le *baume*, ou *huile de poix*, qui eſt une huile rougeâtre qu'on tire de la poix par le moyen d'une cornuë. Le *baume* de Saturne, qui eſt du ſel de Saturne. Le *baume* de ſoufre ; il y en a de deux ſortes, le *baume* de ſoufre commun, & le *baume* de ſoufre aniſé. Le *baume* univerſel, en terme de Philoſophie Hermétique, qui eſt un élixir parfait, un reméde rare & univerſel qui produit des choſes étonnantes dans la nature. Enfin, on donne le nom de *baume* à toutes ſortes de choſes odoriférantes, de toute ſubſtance ſpiritueuſe & pénétrante qui a de la conſiſtance. Je ne parle point du *baume* de Commandeur, de Paracelſe, & autres : je renvoie au Dictionnaire Œconomique, ou à celui de Médecine, pour en voir la compoſition.

BAUGUE : on appelle ainſi l'alque à feuilles étroites, qui vient dans les étangs ſalés près de Montpellier ; elle y eſt ſi commune qu'on en fume les champs. Les Parfumeurs & les Vitriers en emballent leurs caiſſes.

BDELLIUM, arbre noir & fort odoriférant, de la grandeur d'un olivier & dont le fruit reſſemble aux figues ſauvages. La liqueur ou la gomme qui ſort du *bdellium* a une odeur merveilleuſe ; elle eſt amere, tranſparente, graſſe, ſemblable à la cire, ou à la colle de

taureau, molle & facile à fondre. On se sert du *bdellium* pour résoudre les tumeurs, pour nettoyer les plaies & les conduire à cicatrice.

BEAU & BELLE, en terme de Fleuriste, entre dans les noms de beaucoup de fleurs : ainsi le *beau* de nos jours, le *beau* roturier, la *belle* Déesse, la *belle* de jour, la *belle* Hortense, la *belle* Iris, sont des noms d'œillets violets. La *belle* Agnès est un ancien œillet marqué de peu de violet sur un blanc passable. Le *beau* roturier est un violet sur un fin blanc, qui vient d'Amiens : sa fleur est large & ses feuilles bien rangées. Sa plante est fort délicate, mais fort hâtive à porter fleur. Il est sujet au blanc & à la pourriture. Le *beau* cramoisi est un œillet cramoisi, dont le blanc le pourroit disputer avec la neige. Ses panaches sont emportés & extrêmement détachés sans mouchetures : sa fleur est très-large, garnie de beaucoup de feuilles. Sa plante est vigoureuse & d'un beau verd : il vient de Lille. Il ne graine point, & sa fleur n'est pas hâtive. Le *bel* inconnu est un œillet rouge, clair, sur un beau blanc. Sa plante est délicate, sujette aux taches grisâtres, & prend difficilement racine : trois boutons suffisent pour son maître dard. Le *beau* trésor est un beau rouge sur un grand blanc : sa fleur est ronde & large, & ses panaches détachés. Il graine, ne créve point, se trouve à Lille, est hâtif, abondant en marcotes, sujet à dégénérer & au blanc : quatre boutons lui suffisent. Il s'appelle autrement la *belle* Ecossoise. Le *beau* d'Aumont, autrement l'*Incarnat Laubinay* ou l'*Epicier*, est un très-bel œillet élevé à Paris. Sa couleur est de feu assez vif : son blanc n'est pas des plus fins, mais un peu carné. Sa fleur est large, quoique plate : il graine facilement. Il a de gros panaches d'une couleur fort recherchée. Sa plante est délicate, sujette au blanc, & même à la pourriture, quoiqu'il ne créve point d'ordinaire, il ne lui faut laisser que cinq boutons. La *belle* douce est un œillet blanc, dont la fleur est grosse & large, garnie de beaucoup de feuilles, la plante forte & vigoureuse, & qui avec cinq ou six boutons ne créve point. Le *beau* piqueté est piqueté de pourpre clair, fort gros & large, mais sujet à créver, si on ne lui laisse six ou sept boutons.

Tout de même parmi les tulipes ; ils appellent la *belle* d'Anvers, une tulipe qui est gris de lin, pourpre & blanc. La *belle* Hélene, rouge enfoncé, ou sang de bœuf, & blanc d'entrée. La *belle* la Barre, pourpre, rouge & blanc. La *belle* Morine, rouge cramoisi & beaucoup de blanc d'entrée. La *belle* Perlée, incarnadin, éclatant & beaucoup de blanc d'entrée. Le *beau* Courroy est pourpre obscur, violet clair, & blanc terni. Le *beau* Pré, rouge & blanc. Il y a encore la *belle* Mignone, la *belle* Calliste, la *belle* Tragéde, la *belle* Mariniere. CULTURE DES FLEURS.

BELLE DE NUIT, ou JALAP, ou JALAPA, plante étrangere, à présent fort connuë, & qu'on éleve dans les Jardins à cause de ses fleurs. Sa racine est grosse, épaisse, branchuë, quelquefois longue & pointuë en maniere de navet, chargée de quelques fibres, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'abord fade au goût, mais ensuite âcre & piquante. De son collet part une tige haute de deux pieds, quelquefois plus, grosse comme le pouce, charnuë, ferme, d'un jaune tirant sur le verd, noüeuse, branchuë : à chaque nœud de ses branches naissent des feuilles opposées, vertes, charnuës, succulentes, amples vers leur pédicule, pointuës à leur extrémité, qui étant froissées est une odeur forte, & qui sont désagréable au goût. Sa fleur est un tuyau évasé en entonnoir à pavillon de trompette, crenelé. Du fond d'un calice membraneux verd, à cinq pointes, s'éleve un embryon, qui supporte la fleur, & qui devient après

qu'elle est passée un fruit arrondi, brun en dehors, gros comme un pois, & qui contient une semence blanche presque ronde, qui étant froissée se réduit en une poudre blanche. La *belle de nuit* varie beaucoup par ses fleurs qui sont cramoisies ; il y en a de jaunes, de rougeâtres, de panachées, de jaune & de purpurin, de rouge, de jaune & de blanc. Il s'en trouve demi-partie de blanc & de purpurin, ou marbrées & panachées de purpurin ; d'autres les ont blanches foüettées de jaune. On en remarque des pieds qui ont leurs fleurs plus petites, & une espece entre autres a ses semences toutes raboteuses ; & c'est de cette derniere espece qu'on en a envoyé d'Amérique pour le véritable *Jalap*. Dans nos Isles d Amérique, on se sert de cette racine en guise de *Jalap*. C'est une plante purgative.

BEAUTE' TRIOMPHANTE, terme de Fleuriste : c'est un œillet d'un rouge de sang sur un blanc de lait ; ses panaches sont petits, aussi-bien que sa fleur. Il est fin, & sa plante vigoureuse. Il ne lui faut laisser que trois ou quatre boutons. Il se trouve à Lille. CULTURE DES FLEURS.

La *beauté* de Chartres est le nom d'une tulipe. *Idem.*

BEC DE GRUE ou de CIGOGNE, plante ainsi appellée à cause que ses fruits ont quelque ressemblance avec le *bec d'une Gruë*. Ce genre de plante a un très-grand nombre d'especes differentes ; & l'Afrique paroît plus féconde en *geranium*, que toutes les autres Parties du monde. On en a apporté de ces côtes plusieurs belles especes, dont quelques-unes croissent en maniere d'arbrisseau. Parmi celles d'Europe, il y en a certaines dont les feuilles ont une odeur de musc ; & dans le nombre de celles des Indes, il s'en trouve de certaines dont les fleurs ne sentent presque rien dans la journée, & répandent le soir & dans la nuit une odeur très-douce & très-suave. Plusieurs des unes & des autres ont leurs feuilles arrondies & déchiquetées. Le nombre de celles qui ont leurs feuilles entieres est très-petit. A l'égard de leurs fleurs, elles sont constamment composées de plusieurs pétales, disposées en roses autour du pistil, qui devient un fruit en aiguille, dont le noyau est à cinq rênures dans sa longueur, dans chacune desquelles est assemblée une capsule oblongue terminée par une longue queuë, renfermant une semence, rarement deux. Ces capsules se détachent ordinairement de la base du fruit vers la pointe, & se roulent en demi cercle. La queuë dans quelques especes se tortille en tire-boure : dans d'autres cette même queuë est veluë, comme la barbe d'une plume. Cette plante est vulnéraire & astringente.

Ce que nous nommons *herbe à Robert* est une espece de *bec de Gruë* fort commune à la campagne. Elle naît auprès des masures & dans les bois. Sa racine est menuë, de couleur de buis, & donne quelques feuilles semblables, approchantes à peu près à celles de la matricaire ; mais plus veluës, plus menuës, plus petites & d'une odeur de panets, & portées sur des queuës assez longues. D'entre ces feuilles s'éleve une tige noüeuse, veluë, branchuë, haute d'un pied ou d'un pied & demi, & garnies de feuilles pareilles aux premieres. Ses fleurs sont à cinq pétales, purpurines, rayées, petites, soutenuës par un calice à cinq découpures. Les sommets des étamines de ses fleurs sont jaunes de safran. Ses fleurs sont portées sur des pédicules longs de plus d'un pouce. Le fruit est en aiguille, tout de même que dans les autres especes. L'*herbe à Robert* est quelquefois toute verte, d'autrefois entierement lavée de pourpre. Elle est vulnéraire, un peu astringente : elle arrête le flux de sang : elle soulage les gouteux, appliquée extérieurement : elle est recommandée pour les cancers, & les autres maladies des mammelles : on en fait cas pour les écrouel-

les. Cette plante a en Médecine les mêmes propriétés que la précédente.

Le *bec de Gruë* ordinaire est une plante assez basse, dont les racines sont menuës, blanchâtres, & qui donne des feuilles veluës, arrondies, semblables à celles de la mauve, plus petites & découpées en plusieurs lobes. Ses tiges sont branchuës, & poussent quelques pédicules qui soutiennent de petites fleurs purpurines, au nombre de deux sur le même pédicule, & auxquelles succédent de petits fruits oblongs en maniere de *bec de Gruë*.

BECABUNGA, plante aquatique qu'on met au nombre de la Véronique, à cause de sa fleur & de ses fruits. Il y a le petit & le grand *becabunga*, qui sont des plantes antiscorbutiques.

BECHE, terme d'Agriculture, & plus particulierement de Jardinage, est outil de fer plat, large à peu près de huit à neuf pouces, & long d'environ un pied, assez mince par en bas, & un peu plus épais en haut, sur tout au milieu, où le fer est tourné en manche rond environ de trois pouces, & long de trois à quatre, par lequel ce fer est encore emmanché d'un manche de bois de près de trois pouces de tour, & de trois pieds de long. On se sert de cet instrument ainsi emmanché pour couper la terre, la remuer, labourer un Jardin; ce qui se fait en tenant le manche des deux mains, & enfonçant le fer de sa hauteur, c'est-à-dire, d'environ un pied dans la terre; & pour cela foulant s'il est besoin du pied sur ce fer, pour couper ainsi la terre, la renverser sans dessus dessous, & par ce moyen déraciner & faire mourir les méchantes herbes, & la disposer à recevoir une nouvelle semence ou nouveau plan.

BECHER, c'est labourer la terre avec une bêche.

BECHOTER, terme de Jardinier. *Voyez* BEQUILLER.

BEDEGAR, ou l'*épine sauvage*. GASPARD BAUCHIN dit que le faux *bédégar* est le rosier sauvage : ce rosier est l'églantier dont la ptisanne sert pour dégager les sables des reins.

BELEMENT, cri des moutons & des agneaux.

BELETTE, petit animal sauvage, qui fait la guerre aux pigeons, qui a le gosier blanc, le dos rouge & le museau étroit. Il y en a de deux especes; l'une, qui est sauvage, que l'on appelle proprement *moustelle*, qui vit à la campagne; l'autre domestique, qui se cache dans les greniers, qu'on appelle *foüine*. Cet animal est petit, mais cruel & hardi. Les Naturalistes mettent au rang des *belettes*, les martes, les furets, & les écureüils. Les fumées des martes, foüines & *belettes* sentent le musc.

BELIER, le mâle de la brebis, qui engendre les agneaux, qui a une toison de laine & des cornes en forme de volute.

COLUMELLE dit que les *beliers* qui n'ont point de cornes sont les meilleurs dans les climats tempérés; mais que dans ceux où le froid regne beaucoup, il faut préférer les autres. Ce même Auteur ajoute que pour empêcher que les *beliers* cornus ne se heurtent, il faut prendre un petit ais large d'un demi pied, y mettre des pointes de clous, & le lier aux cornes de l'animal, les pointes tournées contre le front. Après cela, lorsque le *belier* en a une fois senti l'atteinte il n'a garde d'y retourner.

Un bon *belier* doit avoir le corps élevé, le front large, les yeux noirs & hardis, le ventre grand, la queuë longue, la laine épaisse, le rable large, les oreilles grandes, couvertes de laine, & les cornes entortillées. Les *beliers* doguent les uns contre les autres, c'est-à-dire, se battent entre eux en se présentant la tête. *Voyez* BREBIS.

BELLE CHEVREUSE, espece de pêche, que l'on nomme aussi simplement *chevreuse*. La *belle chevreuse* succé-

de à la *mignone*, & devance un peu la *violette*. La *chevreuse* a de très-grands avantages; premierement elle ne céde gueres à aucune autre en grosseur, en beauté de coloris, en belle figure, qui est un tant soit peu longuette, en chair fine & fondante, en abondance d'eau sucrée & de bon goût; elle excelle par la fécondité de son rapport. Elle n'a d'autre défaut que celui d'être quelquefois pâteuse; mais elle ne l'a que quand on la laisse trop mûrir, ou qu'elle a été nourrie dans un fond froid & humide, ou qu'elle a rencontré un été peu chaud & peu sec. Elle demande sur tout place au Levant ou au Midi, dans les fonds médiocrement humides: elle ne s'accommode pas mal du Couchant. C'est une très-bonne espece de pêche, & la plus commune parmi les gens qui en élevent pour en vendre. La QUINTINIE.

BELLE DAME, sorte d'herbe potagere. Les Botanistes l'appellent *bella dona* de l'Italien: c'est, selon eux, une plante assoupissante.

BELLE ET BONNE, nom d'une espece de poire que la QUINTINIE met parmi les mauvaises. Elle est du 10. Octobre.

BELLE GARDE, espece de pêche qui mûrit en Septembre. Elle ne réussit pas au Couchant. La *belle garde* est une très-belle pêche du commencement de Septembre, un peu hâtive, un peu moins colorée dehors & dedans que l'*admirable*, & a même la chair un peu plus jaunâtre, & peut-être le goût un peu moins relevé. On la pourroit prendre pour l'*admirable*; mais elle ne fait pas un si bel arbre. Elle n'est pas fort commune.

BELLE GARDE, est aussi une sorte de laituë pommée. La *belle garde* ne differe de la Royale qu'en ce que celle-ci est plus crêpée.

BELLE VERGE, espece de mauvaise poire qui se mange au mois d'Août. La QUINTINIE.

BELLINCOURT, terme de Fleuriste, tulipe de couleur de feu & blanc de lait. CULTURE DES FLEURS.

BELLISSIME, sorte de poire du mois de Juillet: elle s'appelle aussi *suprême*. Elle est de bonne grosseur, & a la figure d'une grosse figue. Sa couleur est jaune, foüettée de rouge: sa chair est demi-beurré de bon goût, & l'eau douce. Il l'a faut cueillir un peu verte étant sujette à cotonner.

BELLISSIME D'AUTOMNE, ou VERMILLON, est une poire de la figure de la cuisse Madame, elle est plus grosse, & a le même goût: elle est sucrée & cassante. Elle est très-bonne quand elle est bien mûre. C'est une poire de la fin d'Octobre.

Les Fleuristes donnent aussi ce nom à une tulipe couleur de pêcher, fleur de lin, & blanc d'entrée. CULTURE DES FLEURS.

BELVEDERE ou BELVEDER, selon l'Académie, plante annuelle qu'on seme dans les Jardins. Elle donne des racines noires, cheveluës, d'où part une tige canelée, haute d'un pied & demi, quelquefois plus, droite, cassante, & qui pousse une infinité de branches dans toute sa longueur disposées de maniere qu'elles forment une pyramide agréable. Sa tige & ses branches sont garnies de feuilles alternes, semblables à celles de la linaire, mais veluës. De leurs aisselles, à l'extrémité des branches, naissent des fleurs qui sont à cinq étamines, soutenuës par un calice verdâtre divisé en cinq quartiers, du fond duquel s'éleve un pistil, qui devient ensuite une petite semence arrondie, applatie, un peu brune, enveloppée du calice de la fleur. La *belvedere* se seme au mois de Mars. BRADLEY dit que c'est un buisson pyramidal, verd & sans fleurs, qui s'éleve de la hauteur de deux pieds.

BELVEDERE, en Jardinage, est aussi un lieu dont la vûe n'est point bornée, soit en rase campagne, soit en lieu élevé & éminent, qui découvre un paysage

agréable. Il y a des *belvederes* naturels & artificiels; les derniers se forment par le moyen de terres transportées.

BEN ou BEHEN, on donne ce nom à des plantes bien différentes: l'une est appellée *behen blanc*, & l'autre *behen rouge*. Le premier est une espece de *lychnis* sauvage, qu'on appelle aussi *papaver spumeum*; & l'autre, sçavoir le *rouge*, est une plante maritime, qui croît dans les marais salés, & qui est une espece de *limonium*. Le premier est une plante vulnéraire & déterfive: le second a les mêmes propriétés & est de plus astringent.

BENJAMIN, terme de Fleuriste: c'est un œillet incarnat, clair, sur un fin blanc, mais dont les panaches sont confus. Sa plante est assez robuste, mais tardive à porter fleur.

Le *benjamin* ne casse pas si on lui laisse quatre à cinq boutons. CULTURE DES FLEURS.

BENOITE, ou GALLIOTE, plante vivace, ainsi appellée à cause de ses racines, qui ont une odeur & un goût qui approche du clou de gérofle. On croit que le nom de *benoîte* lui a été donné par rapport à ses vertus, *quasi herba benedicta*. Sa racine est composée d'un paquet de fibres longues & chevelues à leurs extrémités, d'un goût & d'une odeur aromatique, & qui approche du gérofle, sur-tout dans le Printems, avant qu'elle pousse sa tige. Du collet de sa racine sortent quelques feuilles tapées contre terre, velues & découpées profondément jusqu'à leurs côtés en plusieurs segmens dentelés, dont celui qui termine chaque côté est plus ample, plus arrondi, crenelé sur ses bords, & souvent échancré légérement en trois quartiers. D'entre ses feuilles s'élevent quelques tiges menues, velues, remplies de moele blanche, hautes d'un pied & demi, branchues à leurs extrémités, garnies par intervalles & feuilles alternes; chaque branche est soutenue par une petite feuille en maniere d'aileron, & est terminée par des fleurs jaunes à cinq pétales, dont le calice est découpé en dix parties, cinq grandes & cinq plus petites, vertes. Plusieurs étamines occupent le milieu de la fleur, dont le pistil fait le centre, & devient un fruit arrondi composé de plusieurs semences ramassées en tête, & terminées par une barbe crochue avec laquelle elles s'attachent aux habits des passans. Outre ces fleurs qui terminent les tiges & les branches, il y en a d'autres qui prennent naissance du côté opposé des feuilles, & qui sont portées sur des pédicules assez longs. La *benoîte* croît communement le long des chemins dans les bois. On se sert de ses racines pour arrêter des pertes, & pour guérir des fiévres. On met ses feuilles tremper dans le vin pour les obstructions. La *benoîte* ou *galliote* est un fébrifuge.

BENS ou BOUGE, ou la POIRE DU LEGAT, espece de méchante poire, qui se mange au mois d'Août. LA QUINTINIE.

BEQUENE, sorte de mauvaise poire. LA QUINTINIE quelquefois dit, le *béquêne* de masculin: c'est en parlant de toute l'espece de ce fruit en général.

BEQUILLER, terme de Jardinage. Béchoter, faire un petit labour avec la houlette, ou avec la cersoüette; par exemple dans une planche de laitues, ou dans une caisse d'arbrisseaux, pour remuer la terre, qui paroît battue, ensorte que l'eau dont on les arrose puisse pénétrer dans le fond, & aller servir de nourriture aux racines. On dit, *béquiller* les laitues, *béquiller* les orangers.

BEQUILLON, se dit en terme de Fleuriste des petites feuilles qui ont peu de largeur, & qui finissent en pointe. La peluche de l'anémone doit faire le dôme & être garnie de *béquillons*.

BERBERIS, arbrisseau, épine vinette, qui porte un petit fruit rouge d'un goût très-aigu.

BERCE

BERCE, plante dont la racine est un pivot long, blanchâtre; l'écorce est douceâtre, & a quelque acrimonie. De son collet naissent quelques feuilles d'un verd foncé, amples, veluës, découpées profondément en plusieurs segmens étroits & refendus, & plus souvent crenelées sur leurs bords. Le segment qui termine sa feuille est ordinairement divisé en trois parties. La tige est environnée dans sa naissance par les queuës des feuilles du bas; elle est haute de trois pieds, veluë, canelée, creuse, branchuë au sortir de terre, & garnie de quelques feuilles moindres que celles qui partent immédiatement de sa racine. L'extrémité de sa tige & de ses branches est couronnée par des ambelles de fleurs blanches fleurdelisées, c'est-à-dire, composées de cinq pétales inégales, échancrées ordinairement, & disposées en fleur de lys de France, sur l'extrémité d'un embryon, qui devient un fruit à deux semences applaties, ovales, échancrées par le haut, rayées sur le dos, & que l'on dépoüille aisément de leur enveloppe. Le nom de *sphondylium* a été donné à cette plante à cause de ses semences, qu'on prétend avoir l'odeur ou la figure d'un insecte appellé *sphondyle.* Cette plante est émolliente.

Il y a plusieurs especes de *berce.* Dans ce nombre, il y en a une qui donne des feuilles plus larges & moins découpées. Sa tige est plus haute; ses fleurs plus grandes, aussi-bien que ses semences. Cette espece est étrangere, & est nommée par les Botanistes *sphondylium majus, sive panax Heraclium.* On prétend qu'il sort de la racine de cette plante une gomme rousse d'une odeur forte, & d'un goût amer & âcre. Cette gomme se nomme ordinairement *opopanax*, & par corruption *opoponax.*

BERCEAU, en terme de Jardinage, est un ouvrage fait de treillage avec des échalats & du fil de fer. On distingue deux sortes de *berceaux*, les naturels & les artificiels. Les naturels sont simplement formés de branches d'arbres entrelassées avec industrie, & soutenuës par de gros treillages, cerceaux, perches, &c.

On plante les *berceaux* d'ormes femelles & de tilleüils d'Hollande, avec de la charmille aux pieds pour garnir ces sortes d'arbres, se pliant & formant par le grand nombre de leurs rameaux un ombrage fort agréable. On couvre aussi ces *berceaux* de vigne, de chévre-feuille, de couleuvrée & jasmins communs, chacun selon sa fantaisie.

Les *berceaux* artificiels sont faits tous de treillage, soutenus par des montans, traverses, cercles, arboutans & barre de fer. On se sert pour ces *berceaux* d'échalas de bois de chêne, bien planés & bien dressés, dont on fait des mailles de dix en dix-sept pouces en quarré, qu'on lie avec du fil de fer. Je renvoie au mot *treillage*, où j'en parle plus amplement.

On distingue un *berceau* d'un *cabinet*, en ce que le premier est une grande longueur cintrée par le haut en forme de galerie, au lieu qu'un cabinet est quarré. On emploie ordinairement les *berceaux* pour terminer un Jardin de Ville, & en boucher les murs & les vuës désagréables. On en fait encore dans les bosquets.

BERCEAU D'EAU: il se dit de plusieurs rangs de jets d'eau, qui s'inclinent les uns vers les autres, & qui représentent un *berceau.*

BERGAMOTE, sorte de poire verte & ronde. BAUHIN en fait une description particuliere, & l'appelle *poire Royale.* En fait de poires cruës, dit la QUINTINIE, j'aime en premier lieu celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau douce, sucrée & de bon goût, & surtout quand il s'y rencontre un peu de parfum. Telles sont les poires de *bergamotes.*

Il y a une *bergamote* d'Eté, une *bergamote* d'Automne, & une *bergamote* Suiſſe. La *bergamote* de Pâques ou d'hyver eſt un peu reſſemblante à la *bergamote* d'Automne, mais plus longue, elle ſe garde long-tems ; on en mange encore en Mars. Il y a encore la *bergamote* d'Hollande, elle eſt aſſez groſſe & ronde, de la figure des *bergamotes*. Sa couleur eſt verdâtre ; ſa chair eſt demi-beurrée & tendre, ſon eau relevée. C'eſt une bonne poire, qui ſe garde juſqu'en Juin. Elle n'eſt pas fort connue.

La *bergamote* d'Eté s'appelle autrement le Milan de la beurriere, ou poire de Milan, ou de la beurriere : c'eſt une poire du dixiéme Août, & on la met parmi les poires médiocres. Elle reſſemble à la *bergamote* d'Automne, & eſt plus groſſe. Elle eſt demi-beurrée, & ſujette à cotonner, ſi on ne la cueille un peu verte. Le bois & les feuilles ſont farineuſes.

La *bergamote* d'Automne a ſa chair tendre & fondante ; ſon eau douce & ſucrée eſt un petit parfum. Il y a une *bergamote* d'Automne qui eſt griſe, verdâtre ; & c'eſt celle-là qu'on nomme ſimplement *bergamote*, ou *bergamote* commune, ou de la hiliere, ou du recous, &c. tout cela n'étant qu'une même choſe. Il y en a une autre qui eſt rayée, c'eſt-à-dire, marquée par bandes jaunes & vertes, & c'eſt ce qui la fait nommer la *bergamote* Suiſſe, cette bigarrure ſe trouvant en même tems dans le bois & dans le fruit : mais à l'égard du mérite intérieur, il paroît égal dans l'une & dans l'autre. Le bois de poirier de *bergamote* eſt fort délicat de ſon tempérament, & ſujet à la galle auſſi bien que le fruit. La *bergamote* eſt une poire de la mi-Septembre, & du commencement d'Octobre.

Bergamote Crasane, autre eſpece de poire nommée communément *craſane*, & par d'autres *bergamote craſane* : *bergamote*, à cauſe de ſa chair, & *craſane*, à cauſe de ſa figure qui paroît comme écraſée.

Bergamote, ſe dit auſſi d'une eſſence de *cédra*, ou de *bergamote* : elle ſe tire d'un citron produit par une branche de citronier, qui eſt enté ſur le tronc d'un poirier de *bergamote* ; de ſorte que le citron qui en provient tient des deux qualités. Pour en tirer l'eſſence, on coupe de petits morceaux d'écorce de ces citrons, que l'on preſſe avec les doigts dans un vaiſſeau, comme on preſſe un zeſt d'orange dans un verre de vin. Ainſi par la quantité on a de l'eſſence.

BERGER, qui garde les moutons. Il faut en été que le *Berger* ſe leve de grand matin, qu'il mene ſon troupeau à la fraîcheur, & qu'il ait ſoin de le conduire dans les bons pâturages ; qu'il ait un bon chien pour bien ramener ſes moutons, lorſqu'ils vont dans les bleds, ou ſur les terres d'un voiſin : il faut qu'il ſoit actif & vigilant, qu'il prenne garde au loup dans la rive des bois, qu'il ait ſoin d'avoir de bons béliers pour couvrir ſes brebis ; & lorſque que quelqu'une veut faire ſon agneau, qu'il ſache lui aider à agneler, qu'il prenne garde qu'elle ne tue ſon agneau, ou ne lui faſſe mal. Il doit leur faire, ou faire faire de bonne litiere, les bien affourer de paille, de foin, ou d'autres fourages en tems d'hyver ; & pour empêcher & ôter le venin de ſa bergerie enterrer un crapaud tout vif au milieu. S'il y a quelque brebis malade de quelque dangéreuſe maladie, il doit d'abord l'ôter de ſon troupeau, de peur qu'elle ne le gâte, & la panſer & médicamenter ſuivant qu'elle en a beſoin. L'emploi de *Berger* eſt fort ancien ; on fait ce mot ſynonime avec Paſteur : mais à le bien prendre le premier ne ſe doit entendre que de ceux qui gardent les moutons ou les brebis, au lieu que l'autre ſignifie celui qui garde de grands troupeaux de bêtes à cornes.

BERGERIE, étable qui eſt dans

une basse-cour, où on retire les moutons. Il y en a qui veulent qu'une *bergerie* soit exposée à l'Est plutôt qu'au Sud. Cependant on en voit de construite de l'une & l'autre maniere être également bonnes. COLUMELLE recommande qu'elle soit basse de plancher, parce qu'elle est plus chaude en hyver. Il la veut aussi plus longue que large : cette circonstance n'est point nécessaire. Mais l'aire d'une *bergerie* doit être unie, sans pierres, & qu'elle aille en pente, afin qu'on la puisse nettoyer plus aisément & qu'il n'y reste point d'urine. L'urine cause du mal aux pieds des brebis : elle leur gâte la laine, & la leur rend très-rude, ce qui est un grand défaut.

BERLE, plante dont les feuilles sont rangées par paires, sur une côte terminée par une feuille qui croît dans les étangs & dans les ruisseaux d'eau-vive, & qui hors de l'eau devient plus petite, plus maigre & plus ramassée. Ses racines sont blanches & cheveluës : elles poussent une tige ronde, creuse, noüeuse, couchée, & qui donne plusieurs racines de chacun de ses nœuds. De cette maniere toute la plante s'étend & se multiplie. De chacun de ses nœuds naît une côte qui enveloppe & embrasse étroitement, par sa base, sa tige. Cette côte sert de queuë à quatre à cinq paires de feuilles, qui sont rangées, crenelées dans leur contour, & d'une odeur de *chervi*. Il sort encore de chacun de ces nœuds ou une branche, ou un pédicule qui soutient une umbelle de fleurs blanchâtres, petites, auxquelles succédent des graines menuës, canelées sur leurs dos, âcres & piquantes au goût. Celle-ci est le *sium umbellatum repens*, espece plus commune que celle qui est nommée *sium, sive apium palustre foliis oblongis*, dont les feuilles sont plus étroites, & dentelées plus profondément. Il y a une troisiéme espece de *berle*, qu'on nomme la *grande berle*, & dont les feuilles ont à peu près le volume de celles du panais. La *berle* est antiscorbutique, apéritive & diurétique.

BESI DE CAISSOY, sorte de poire qui s'appelle autrement ROUSSETTE D'ANJOU : c'est une petite poire de Décembre & de Janvier de la grosseur à peu près d'un blanquet; le fond du coloris est jaunâtre, chargé par tout de rousseurs; la peau peu unie, la chair tendre, mais pâteuse, beaucoup de pierre & de marc, l'eau peu agréable tirant au goût de cormes. Quelquefois néanmoins on en voit d'assez bonnes, dit la QUINTINIE.

BESI D'HERI, poire très-ronde, de la grosseur à peu près d'une grosse balle de jeu de Paume; le coloris jaune & d'un verd blanchâtre, la queue assez droite & longue, & mûrissant en Octobre & Novembre.

BESI DHERI LANDRY, espece de poire, que l'on nomme plus communément poire de *Leschasserie*, & quelquefois *verte longue d'hyver*. Ce fruit est beurré & fondant; son eau est sucrée & musquée, c'est une des plus excellentes poires d'hyver. Ses feuilles sont longues & étroites.

BESI DE LA MOTTE, autre espece de poire, qui se mange en Octobre : elle ressemble par sa figure au doyenné; elle n'est pas si jaune. Sa chair est fondante & douce.

BESI DE MAPAN, espece de poire qui se mange au mois d'Août, & que la QUINTINIE estime peu.

BESI DE CHAUMONTEL, aussi poire, qu'on nomme encore beurré d'hyver : elle est assez semblable au beurré pour sa figure & sa couleur. Il est demi-beurré & fondant : l'eau en est sucrée. C'est une bonne poire en Février.

BESI DES ESSARS, autre espece de poire, dont la QUINTINIE ne fait pas grand cas.

BESOCHE, terme d'Agriculture & de Jardinage. Instrument de fer avec lequel on fait les labours dans les terres

pierreuses. C'est la même chose qu'un hoyau, qui, selon Nicot, en quelque païs s'appelle *besoche*. Il se fait des labours de plusieurs façons : premierement à la béche & la houë, & cela dans les terres aisées ; en second lieu il s'en fait à la *fourche* & à la *besoche*, & cela dans les terres pierreuses. La Quintinie.

BESTIOLE, petite bête. Il se dit particulierement des insectes & de la vermine, comme fourmis, tignes, punaises, cloportes, &c.

BETAIL, en terme d'Agriculture signifie des bêtes à quatre pieds, qui servent au labourage ou à la nourriture de l'homme. Il ne se dit gueres que des bœufs & des moutons. On dit riche en gros & en menu *bétail*. Il y a le *bétail* à cornes, qui sont les bœufs & les vaches ; & le *bétail* à laine, qui sont les moutons & les brebis. On pourroit y joindre les chêvres. Chomel, dans son Dictionnoire Œconomique, fait un ample détail des secours qu'on peut tirer du *bétail* pour augmenter ses revenus, & par ce moyen augmenter les richesses de tout le Royaume, & diminuer la misere des gens de la campagne. J'y renvoie le Lecteur.

BETEBIR, sorte de mauvaise poire, qui se mange au mois de Mars. La Quintinie.

BETEL, ou BETLE, plante, qui s'attache aux arbres, & qui y monte, comme le lierre. Ses feuilles sont semblables à celles du citronier, & d'un goût amer ; elles ont des nerfs suivant leur longueur, de même que le plantin. Lorsqu'elles sont mûres elles doivent être de couleur rouge pour être bonnes. Le *betel* porte dans les *Isles Moluques* un fruit entortillé, qui ressemble à la queuë d'un lezard ou d'un rat, que les Indiens appellent *siru-boa*. Ils l'estiment beaucoup plus que la feuille ; parce qu'il est plus rare. Il croît dans tous les lieux maritimes de l'*Inde*, & les parties méridionales de la *Chine*.

Les Indiens mangent du *betel* le matin, l'après-midi, le soir & même la nuit, & ils en portent toujours entre leurs mains. Mais comme il est amer, ils le mêlent avec l'*areca* & un peu de chaux, pour diminuer cette amertume, & de cette maniere ils le trouvent d'un goût fort agréable. Il y en a qui ajoutent du bois d'aloës, de l'ambre & du musc. Le *betel* est bon pour affermir les gencives, pour fortifier le cœur & l'estomac, pour dissiper les vents, & sur-tout pour empêcher la puanteur de la bouche, à quoi les Indiens sont fort sujets.

BETOINE, plante vivace à fleurs en gueule. Sa racine est grosse comme le doigt, & garnie de plusieurs fibres, longues & cheveluës ; les feuilles qui en partent sont oblongues, boisselées, veluës & portées sur des queuës longues d'un pouce ou deux. Ses tiges sont quarrées, rarement branchuës, hautes d'un pied & demi, chargées par intervalle de quelques feuilles opposées, plus allongées que celles du bas & plus étroites. Ces tiges se terminent par un épi de fleurs purpurines assez pressées, dont chacune est un tuyau découpé par-devant en deux levres. La supérieure est relevée, pliée en gouttiere & échancrée ; & l'inférieure est divisée en trois parties. Le calice est un cornet verdâtre, au fond duquel sont contenuës quatre petites semences oblongues. La *bétoine* est céphalique ; elle naît dans les prés, colines & lieux humides qui sont à l'ombre : elle fleurit en Juin & Juillet.

BETTE ou POIRE'E, plante fort commune. Il y en a de blanche, de rouge, de jaune & de plusieurs autres sortes. Il sort de la racine de la *bette blanche* des feuilles grandes lisses, vertes, blanchâtres, quelquefois d'un verd brun. Du milieu de ses feuilles il s'éleve une tige rameuse qui porte à ses sommités de petites fleurs rougeâtres auxquelles succedent un fruit presque rond, qui contient deux ou trois semences oblongues.

& rougeâtres. Sa racine longue & ligneuſe n'eſt pas plus groſſe que le demi-doigt. Cette plante vient de graine, & on la ſeme au mois de Mars; on la replante lorſque les plans ont ſix feuilles. S'ils croiſſent trop drus, il faut les éclaircir & les arroſer de tems en tems: tous ces ſoins contribuent beaucoup à leur accroiſſement. Les *bettes* étant propres à être tranſplantées, on les met ſur des planches en alignemens tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre d'un pied, ſur leſquels on plante ces bettes à même diſtance, après quoi on les arroſe incontinent pour en faciliter la repriſe. Il faut auſſi les arroſer dans la ſuite quand on voit qu'elles ont beſoin d'eau. Un petit labour un mois après qu'elles ont été plantées leur fait un grand bien, & aide à détruire les méchantes herbes qui leur nuiſent, & à les faire venir très-belles. Les meilleures cardes ſont celles dont la feuille eſt blonde. Pour avoir de la graine de *bette*, on laiſſe monter les plus blanches ſans en arracher aucune feuille; on arrête les montans à des échalas, afin que le vent ne les abatte point. Il n'en faut pas plus de deux pieds pour faire une bonne proviſion de graine, qu'on ramaſſe quand elle eſt mûre & bien ſéche. Elle eſt groſſe comme de petits pois, raboteuſe & de couleur jaune brun.

La ſeconde eſpece de *bette* eſt encore diviſée en deux eſpeces; la premiere ne differe de la *bette* blanche, qu'en ce que ſa couleur eſt rougeâtre; la ſeconde eſpece eſt appellée *betterave*.

BETTERAVE, eſpece de *bette*, ainſi appellée, parce que ſa racine eſt fort groſſe, & qu'elle reſſemble à celle de la *rave*. Elle eſt de couleur de ſang par dedans & par dehors, les feuilles de la *betterave* ſont plus petites & plus rouges que celles dont on vient de parler. Les *betteraves* ne viennent que de graine, on en replante rarement; on les ſeme au mois de Mars, ſoit en plein champ, ſoit en bordures. On les ſeme clairement, ou au moins ſi elles ont levé trop dru, il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne viendroient pas belles. Elles demandent une bonne terre & bien préparée; les meilleures ſont celles qui ont la chair la plus rouge: elles ne ſont bonnes à prendre qu'à la fin de l'Automne, & tout l'hyver. Pour en avoir de la graine, on replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année précédente, qu'on avoit réſervées de la gelée. La graine ſe recueille au mois d'Août & de Septembre.

Outre l'eſpece de *betterave* dont nous venons de parler, il y a encore la petite, qu'on appelle *caſtelnaudari* & la *blanche*. La *caſtelnaudari* beaucoup plus petite que la précédente, dédommage de ce défaut par ſon goût & ſa délicateſſe. On peut la manger dès le mois d'Août, & n'a rien de l'âcreté de la groſſe, qui n'eſt bonne qu'à la fin de l'Automne. Ceux qui la connoiſſent l'eſtiment beaucoup. Elle n'eſt pas commune aux environs de Paris: elle eſt rouge comme la groſſe, mais ſa feuille eſt plus petite, plus ronde & d'une couleur plus plombée. Pour la *blanche*, elle n'eſt gueres plus connuë aux environs de Paris, mais beaucoup dans les Provinces, où ſes partiſans la trouvent plus tendre & plus délicate.

En général la *betterave* eſt une racine fort ſaine, quoiqu'elle ne ſoit pas du goût de tout le monde. Cuite à l'eau, ou au four, ou ſous la cendre chaude, cette façon eſt la meilleure, on la mange en ſalade avec la mâche ou le céleri, avec l'oignon cuit ſous la cendre, des câpres, des capucines, des anchois, des cornichons, &c. On dit que la racine de *betterave* pilée avec du beurre frais, & bien incorporée l'un avec l'autre, eſt un excellent remede pour les inflammations des hémorroïdes. Ses feuilles ont auſſi en médecine les mêmes vertus que la poirée. *Voyez* POIRE'E.

BETTERAVE, ſorte de mauvaiſe poire qui eſt du mois d'Août. La Quin-

TINIE. Il y a aussi une espece de pêche qu'on nomme *betterave*; les *pêches betteraves* ont la chair grossiere. La QUINTINIE dit : je condamne les *pêches betteraves*, à moins qu'on ne veuille quelques-unes des *betteraves* pour la compote à quoi elles sont admirables.

BEURRE substance grasse & onctueuse, qui se fait du lait épaissi en le battant. On ne fait du *beurre* que du lait de vache, d'où elle a pris son nom qui vient du Grec Βούτυρον. Les Grecs n'ont presque point connu le *beurre*, ou ne l'ont connu que fort tard. *Beurre frais* est celui qui est battu depuis peu. *Beurre salé* est celui qu'on garde par le moyen du sel. *Beurre fort*, *âcre*, est celui qui est gâté, & qui prend au gosier. *Beurre refait*, est celui qui est relavé & repétri de nouveau. *Beurre noir*, c'est du *beurre fondu*, qui a quelque tems boüilli dans la poele.

Avant que de faire du *beurre*, il faut avoir soin de ramasser de la crême, qu'on jette dans une baratte qu'on a bien lavée avec de l'eau, puis on la bat jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que la substance s'épaississe. Il faut apporter beaucoup de propreté au *beurre*, & avoir quelquefois bien de la patience pour le faire.

Souvent le *beurre* ne se fait que très-lentement à cause des grandes chaleurs; pour remédier à cela on prend du lait tout chaud tiré de la vache, & on en met dans la baratte, puis on bat le *beurre* qui se fait incontinent. Le froid est aussi un obstacle pour que le *beurre* se fasse promptement; en ce cas on approche la baratte du feu, de maniere cependant que ce qui est dedans ne le sente point trop: cette petite chaleur qui l'échauffe le fait prendre incontinent.

Il y en a qui lorsque le *beurre* est long à faire, jettent dedans une bague d'or, ou une piece d'argent, prétendant que c'est un secret pour la confection de ce *beurre*; mais ces *talismans* ne sont que pure imagination, & n'ont aucune vertu.

Quand le *beurre* est fait & bien lavé, on le met en pain ou en livre; on le sert proprement & hors de l'insulte des chats. Il y a des *beurres* de plusieurs couleurs & de differentes saisons; le *jaune* est le plus estimé, mais il faut prendre garde que cette couleur ne soit point fausse, tel qu'est celui qu'on teint avec des barbattes. Ceux qui sont versés dans l'achat du *beurre*, sçavent aisément démêler cette tromperie. On voit encore du *beurre* d'un jaune pâle, il n'est pas mauvais, mais il ne vaut pas le premier. Pour le *beurre* blanc, il n'est pas si agréable, ni si profitable. Celui du mois de Mai a toujours bon goût, & est propre pour fondre, ou pour saler, ainsi que le *beurre* de Septembre.

BEURRÉ, sorte de poire qui mûrit en Septembre & en Octobre. On l'appelle aussi poire de *beurré*. En fait de poires crues, » j'aime, dit la QUINTI-» NIE, celles qui ont la chair *beurrée*, » ou tout au moins tendre & délicate, » avec une eau douce, sucrée & de bon » goût, & sur-tout quand il s'y rencon-» tre un peu de parfum. Telles sont les » poires de bergamotte, de verte-longue, » de *beurré*, &c. « Cet Auteur dit *beurré*, mais on dit communément *poires de beurré*.

Le *beurré* rouge, autrement l'angoise, l'isambert des Normans, le *beurré* gris, & le *beurré* verd, ne sont qu'une même chose, souvent il s'en trouve de toutes ces façons sur un même arbre. Ces différences n'ont d'autres fondemens que la différence de l'exposition, ou la vigueur de l'arbre, ou la branche sur laquelle le fruit est venu.

Aucune poire ne l'emporte sur le *beurré* pour l'abondance de l'eau, pour sa chair fine & délicate, & pour son goût relevé. Cette poire est grosse, d'une belle figure, d'un beau coloris. Tous les ans & dans toutes sortes de terreins elle

charge à rompre ; elle réussit également sur le franc & sur le coignassier, elle est un peu sujette à être pâteuse, insipide & farineuse.

Il y a du *beurré blanc*, qui s'appelle *beurré blanc d'Automne*, un *beurré doré*, un *beurré d'Angleterre*, autrement poire d'Angleterre, qui est plus longue que ronde, ressemblant par sa figure & sa grosseur à une belle verte-longue, mais non par son coloris. La peau en est unie, grise, verdâtre, chargée de piquûres rousses, la chair fort tendre & beurrée, bien de l'eau qui est agréable. Sa chair est d'ordinaire farineuse, elle mollit aisément, & même sur l'arbre. Elle vient en Eté. La Quintinie.

BEUVRIERE. *Voyez* MILAN DE LA BEUVRIERE : c'est une espece de poire.

BESCUGO, racine du Pérou sarmenteuse, presque par tout, aussi grosse que le doigt.

BIAIN : on dit aussi BIAN, terme de Coutume. Ce sont des corvées tant d'hommes que de bêtes. M. de Lauriere croit que le mot *bian* ou *biain*, vient de ce que ces corvées se bannissoient, c'est-à-dire, se proclamoient. M. Hevin le dérive du mot *biens*, parce que ces corvées étoient duës pour la récolte des biens de la terre. Il en est parlé dans l'Histoire de Bretagne.

BICHENAGE, on connoît ce que c'est que le *bichenage* par un extrait du dénombrement fait au Roi l'an 1522. par le Châtelain de la Terre & Seigneurie de *Bussi* en Bourgogne. Le droit de *bichenage* de tous grains, de toutes autres choses qui se vendent au boisseau au marché dudit lieu, & non à autre jour, est tel : c'est à sçavoir que d'un boisseau on ne doit rien, de deux boisseaux on doit pour le *bichenage* une écuellée, de trois boisseaux on ne doit qu'une écuellée, de quatre boisseaux deux écuellées, de cinq boisseaux l'on ne paye que deux écuellées, de six boisseaux l'on paye trois écuellées, ainsi de plus en plus, & du moins le moins sans rien payer du nom pair. *Item* est à sçavoir que ledit *bichenage* se prend & leve audit marché des noix, des oignons, & de toutes autres choses qui se mesurent au boisseau en la forme & maniere que dessus. *Item* est encore à sçavoir que ceux qui payent le *bichenage* ne doivent rien de vente ni de péage, à cause de ce dont ils auront payé le *bichenage*. M. Galland.

BICHET, mesure de grains qui contient environ un minot de Paris. On le dit tant de la mesure, que du bled qui est mesuré. Le *bichet* est particulierement en usage en Bourgogne & dans le Lyonnois. Dans les anciens Titres, on trouve qu'il en falloit deux pour faire une hémine ou deux quartaux, en d'autres qu'il contenoit deux quartes, que chaque quarte contenoit deux boisseaux, & le boisseau vingt écuelles.

Le *bichet* est encore en usage à Montreau, à Moret, à Sens, à Meaux. A Montreau le *bichet* de froment pese 40. livres, celui de méteil 38. livres, de seigle 36. livres, d'orge 32. livres, de champart 32. livres. Huit *bichets* font un septier du païs, qui est de seize boisseaux de Paris. Le muid est de douze septiers, mais on y ajoûte toujours quatre *bichets* pour faire le compte rond de cent *bichets* pour un muid. Le *bichet* de Moret est un peu plus petit que celui de Montreau. A Sens il y a huit *bichets* au septier du païs, & il en faut sept pour faire le septier de Paris, ainsi il est plus petit d'un sixiéme que celui de Montreau; car le septier de Paris est de douze boisseaux. A Meaux le septier contient quatre minots ou *bichets*, & pese deux cens livres, par conséquent le *bichet* pese cinquante livres, & est dix livres plus pesant & plus grand que celui de Montreau.

On dit aussi un *bichet* de terre en parlant de la mesure d'une terre, qui a besoin d'un *bichet* de bled pour être semée.

BICHOT, mesure de grains en usage à Dijon, qui est la charge d'un cheval, & pese 336. livres. On compte à Dijon par quatrances, quartaux, *bichots* & hémines. Le quatrance de froment tient treize pintes & demie de la grande mesure, il pese quarante-deux livres & criblé 41. livres. Le quartau tient quatre quatrances, le *bichot* deux quartaux, & l'hémine qui est la charge de deux chevaux tient deux *bichots*. De la MARE, *Trait. de la Poli.* liv. 5. tom. 8. chap. 3.

BIERE, boisson faite d'orge, de froment ou d'avoine. On y ajoûte du houblon pour lui donner le goût du vin. On les brasse long-tems, & on les fait cuire dans des chaudieres. La *biere* de Mars se garde toute l'année. Pour faire la *biere* il faut que les Brasseurs donnent au grain un commencement de germination, & qu'ils concentrent ensuite dans le même grain la disposition qu'il avoit à germer. On y ajoûte trois fois autant d'autre grain non germé, qui sont ensemble moulu grossierement. On jette sur le tout de l'eau à demi-bouillante, & ensuite de la froide, & après avoir agité le tout, on le laisse quatre ou cinq jours dans une cuve couverte jusqu'à une parfaite fermentation. Les Anglois pour la rendre plus agréable, jettent dans les tonneaux après qu'elle est brassée, du sucre, de la canelle & des clous de gérofle; les Flamans du miel & des épais.

BIGARADE, sorte d'orange qui a sur la peau plusieurs pointes & excrescences. Dans la classe des oranges aigres, les *bigarades* sont les meilleures, les plus belles & les plus considérables. La QUINTINIE dit que la diversité de sa couleur, & l'inégalité de sa figure, lui ont fait donner le nom de *bigarade* en Provence.

BIGARREAU, fruit rouge, blanc & doucereux, qui vient au tems des cerises, qui a la chair plus ferme & une figure moins ronde que les cerises, & approchante de celles d'un cœur, qui ressemble à une guigne, & qui a été ainsi appellé à cause qu'il est *bigarré* de rouge, de blanc & de noir. Le *bigarreau* est un très-bon fruit en arbre de tige. La QUINTINIE. Il y a aussi un *bigarreau* qu'on appelle *cœur*. Voyez CERISE

*Bigarreau* se dit aussi pour l'arbre même, qui se nomme *bigarottier*. Le *bigarreau* a son fruit ferme & croquant, longuet & quasi quarré, mais toujours fort doux & fort agréable. Le bois en est fort gros, assez badinant, & la feuille longuette. La QUINTINIE.

BIGARREAUTIER, arbre qui porte des bigarreaux.

BILLON, terme de Vigneron. C'est une verge de vigne taillée de la longueur de trois ou quatre doigts seulement. Ne laissez qu'un *billon* sur ce sep, cela se pratique sur-tout à l'égard du raisin blanc, tel qu'est le meunier & autres, qui maillent toujours plus près que le raisin noir. Ce terme n'est en usage & commun qu'en *Bourgogne*, d'où étoit LIGER qui s'en sert.

BILLONNER, terme d'Agriculture & de Vigneron. C'est ne laisser que des *billons*, couper les verges de la vigne courts, & ne leur laisser que trois ou quatre doigts de long. On dit: taillons cette vigne, & ne faisons que la *billonner*. LIGER.

BINEMENT, terme d'Agriculture, seconde façon qu'on donne aux vignes & aux terres: on l'appelle *binage* en certains endroits. Cette façon se doit donner à propos en l'un & l'autre cas, c'est-à-dire, qu'il faut que la terre ne soit ni trop humide, ni trop dure; car elle ne peut pour-lors s'ameublir. C'est à quoi les Vignerons & les Laboureurs doivent prendre garde.

BINER, en Agriculture, c'est donner un second labour aux terres & aux vignes.



vignes. Les Anciens appelloient cette seconde façon *binalia*, & on dit *iterare agrum* dans le même sens. En Jardinage *biner* est la même chose que *béquiller*, c'est quand avec un outil de fer emmanché & ayant deux dents renversées, on serfoüit ou on serfoüette les pois, les féves, les laituës, les chicorées, &c. c'est-à-dire, qu'on y fait une maniere de petit labour qui ne fait qu'ameublir la terre autour de chaque pied, sans l'arracher ou le blesser. La QUINTINIE.

BINETTE, en Jardinage c'est une espece de pioche à deux fourchons, avec un manche long de deux pieds. Les Jardiniers s'en servent pour enfoüir leurs herbages, leur donner un petit labour après qu'ils les ont plantés & qu'ils sont repris. Cette façon contribuë beaucoup à leur faire prendre un bel accroissement.

BISÊR, terme d'Agriculture, devenir *bis*. C'est une maxime chez les Laboureurs que les bleds *bisent* toujours, & que quand on ne semeroit que du pur froment, il deviendra du méteil dans quelque tems.

BISET, pigeon sauvage, plus petit que le ramier, qui a les pieds & le bec rouge.

BISLINGUA, espece de ruscus, ou de houx frelon. Cette plante est ainsi appellée, parce que du milieu de chacune de ses feuilles, il en sort une autre plus petite & qui a la même forme. On l'appelle autrement *hyppoglossum*; mais ces mots *bislingua* & *hyppoglossum* ne sont point François. *Voyez* LAURIER ALEXANDRIN, qui est le nom François de cette plante, & sous lequel on en parlera.

BISTORTE, nom d'une plante, ainsi nommée, parce que sa racine est entortillée comme un serpent; & *bistorte* vient de *bis torta*, deux fois tort. Elle ne se trouve gueres que dans les prés humides des montagnes les plus élevées; mais elle croît aisément dans les jardins, pourvû qu'elle soit plantée à l'ombre, & dans un endroit naturellement humide, ou qu'on arrose souvent.

BLACHE, ce mot est en usage en Dauphiné. Il signifie en cette Province une terre plantée de chênes ou de chataigniers, si distans les uns des autres, qu'ils n'empêchent pas qu'on y laboure.

BLAIRIE, en termes de Coutume se dit d'un droit qui appartient au Seigneur Haut-Justicier, pour la permission qu'il donne aux Habitans, de pâture pour leurs bestiaux sur les terres & prés dépouillés, ou dans les bois, héritages non clos & fermés. Ce droit se leve sur les Nobles & sur les Roturiers, à proportion des héritages qu'ils possedent, & des bestiaux qu'ils ont. On appelle aussi Seigneur *Blayer*, celui qui a ce droit.

BLANC-RACINE, terme de Fleuriste; œillet blanc qui a une grosse & large fleur. M. Racine a fait la conquête de cet œillet. *Cult. des Fl.* C'est delà que lui vient ce nom.

BLANC DE PARIS, autre œillet commun à Paris.

BLANC, BOIS BLANC, est du bois de bouleau, peuplier, tremble, &c.

BLANCHE, ROSE BLANCHE, terme de Fleuriste: œillet ainsi appellé, parce qu'il n'est ni plus large, ni plus feuillu que la *rose blanche*. Sa plante est foible, mais sa fleur ne casse point en lui laissant cinq boutons. *Cult. des Fl.* La *blanche printanniere*, la *blanche tardive* sont des noms de tulipes.

BLANCHE D'ANDILLY, espece de pêche qui mûrit dans le mois de Septembre. LA QUINTINIE ne les estime pas, elles sont sujettes à avoir la chair molle & presqu'en bouillie; elle est d'un grand rapport, belle à voir, grosse, ronde, plate; elle colore fort vif au soleil, n'a nul rouge au dedans. Si on la laisse

trop mûrir, elle devient pâteuse.

BLANC, terme de Fleuriste, qui se dit des œillets. C'est une maladie qui survient à cette fleur, & qui est la même chose que la *nuile* ou *nielle*. C'est une rouille qui est jaune & quelquefois blanche, qui se met sur les pieds & sur les feuilles des plantes, & les fait mourir. Elle s'attache aux fanes de l'œillet, & peu à peu comme une peste elle gagne le cœur. Le *blanc* est une maladie incurable de l'œillet. Pour le préserver des accidens que cause cette maladie, il faut le garantir des nuits froides & des brouillards, l'exposer en grand air, & l'arroser souvent. *Trait. de la Cult. des Fl.* chap. 18.

BLANC est aussi un terme de Jardinier qui se dit des concombres & des melons. Ce mal qui est mortel pour ces plantes, n'est autre chose qu'une altération dans les fibres de leurs fanes ou de leurs bras, qui n'étant plus capables de recevoir le suc qui les nourrit, périssent.

BLANC D'EAU, plante qu'on appelle autrement *nénuphar*, *nymphæa*. Voy. NENUPHAR.

BLANCHE VULGAIRE, terme de Fleuriste : c'est une anémone à peluche, toute blanche, & dont les fleurs sont petites.

BLANQUET, espece de poires ainsi nommées, parce qu'elles ont la peau assez blanche. Il y en a de deux sortes, le gros & le petit *blanquet*. La poire de gros *blanquet* est fort différente de celle qu'on appelle simplement *blanquet*, ou petit *blanquet*. Elle est plus hative de quinze jours, plus grosse, moins bien faite en poire que le petit *blanquet*. Elle colore un peu, même en buisson, & a la queuë fort courte, fort grosse & un peu enfoncée : son bois qui est menu, & sa feuille approchent assez du bois & de la feuille de la cuisse madame, au lieu que le bois du petit *blanquet* est d'ordinaire fort gros & assez court. Le gros *blanquet* est aussi fort différent de la *blanquette* à longue queuë ; il réussit fort bien soit en buisson, soit en arbre de tige. Le gros *blanquet* est une poire de l'entrée de Juillet, & le petit *blanquet* de la fin de Juillet. Il l'appelle aussi quelquefois au féminin *blanquette*. Le *blanquet* musqué est une poire du commencement de Juillet, ressemblant assez par sa grosseur & par sa figure au muscat-robert. Elle a la peau fine, le coloris d'un jaune blanc qui se teint un peu à l'aspect du soleil ; sa chair est un peu ferme, si bien qu'elle n'est pas sans mare & sans pierre ; mais l'eau en est fort douce & fort sucrée.

BLANQUETTE, sorte de vin blanc qui vient de Gascogne, & qui a un goût assez délicat. On le dit aussi d'une espece de biere blanche.

BLANQUETTE à la longue queuë, espece de poire bien faite, dont l'œil est assez grand & en dehors ; le ventre rond, assez allongé vers la queuë qui est un peu charnuë, assez longue & un peu courbée, la peau fort lice, blanche, & quelquefois tant soit peu colorée à l'aspect du soleil. La chair est entre cassante & tendre, fort fine, ayant beaucoup d'eau fort sucrée & fort agréable. Elle a les défauts de la plupart des poires d'été, qui sont d'avoir un peu de marc, & de devenir pâteuse quand on les laisse trop mûrir. Elle réussit bien, soit en buisson, soit en arbre de tige.

BLED : sous ce nom on comprend non-seulement les différentes especes de froment, soit commun, froment de Mars, épeautre & autres, & le méteil & le seigle, mais encore le mais & le bled noir, le millet, le panis, le bled barbu & l'escourgeon. *Voyez* toutes ces différentes sortes de bleds à leurs articles.

On apelle par excellence *bled*, celui qui est de pur froment, *bled méteil* c'est celui qui est mêlé de seigle, *petit bled* ou *bled maigre*, c'est du seigle, ou du *bled* où il n'y a gueres de froment, ou dont

le grain est mal nourri; en un mot le *bled* du moindre prix. On appelle aussi *petits bleds* les autres grains que l'on seme au mois de Mars, comme l'orge, l'avoine, les pois, les vesses, ce qu'on appelle aussi en général les *Mars*, & en quelques lieux, termois, de *trimestris*.

Le *bled* pour être bon doit être sec, & non pas aride; mais conservant une espece de fraîcheur, que les Marchands appellent avoir de l'*amitié* ou de la *main*. Il doit être pésant & bien nourri, l'écorce fine & d'une couleur nette & claire. Les années trop séches ou trop humides lui sont contraires; les unes le desséchent trop, le rendent maigre, côti ou glacé; les autres le font à la vérité grossir & lui donnent du poids, mais l'eau qui s'introduit dans les pores en détrempe les sels, lui ôte une partie de sa force, & souvent lui cause en peu de tems une assez grande fermentation pour le faire germer. Ainsi l'année séche diminuë la quantité, l'année trop humide est préjudiciable à la qualité. Cette différence des *bleds* nourris de sécheresse ou d'humidité se reconnoît à leurs farines, par le plus ou moins d'eau qu'elles prennent en les pétrissant. PLINE qui a fait cette remaque, liv. 18. chap. 7. dit que la farine du plus excellent *bled* moissonné dans les meilleures années, prend ordinairement un conge d'eau pour chaque boisseau. Le conge d'eau étoit du poids de dix livres, & le boisseau de vingt livres de farine.

On reconnoît encore la bonté des *bleds*, par le nombre des pains qu'ils rendent. Quoiqu'il soit difficile de rien déterminer de certain sur le poids du pain que le *bled* doit rendre, parce que cela dépend du terroir, de la disposition des saisons, du soin des Laboureurs à préparer la terre, des tems favorables ou non, de la récolte, de la conservation du *bled*; Pline a cependant remarqué que le meilleur de tous les *bleds* doit être un tiers pésant de pain plus que le poids du *bled*, & que l'expérience l'avoit fait connoître. *Voyez* M. de la MARE, *Trait. de la Police*, liv. v. tr. x.

Pour conserver le *bled*, il le faut bien sécher & le tenir net; le grenier doit avoir ses ouvertures au *Septentrion* ou à l'*Orient*, il doit y avoir au haut des soupiraux, & il faut bien se donner de garde de les lambrisser. Il faut faire une clôture aux fenêtres pour garantir le *bled* des chats, des fouines, des oiseaux, &c. Il faut avoir soin de le travailler de quinze jours en quinze jours, tout au moins les six premiers mois; dans la suite il suffit de le cribler tous les mois. Après deux années il ne s'échauffe plus, & il n'y a plus rien à craindre que de l'air & de l'humidité étrangere.

Peu de tems après le siege de *Metz* sous Henri II. la Citadelle fut bâtie sous Henri III. Le Duc d'Epernon y fit faire de grand amas de grains, qui se conserverent jusqu'en 1707. il y en avoit un tas dans le magasin qui avoit dix toises dans un sens, sur cinq à six de l'autre, & environ deux pieds de hauteur. On n'y avoit point touché depuis, la date de l'année qu'on le serra, qui étoit 1578. étoit encore gravée dessus avec les doigts. Le Roi, M. le Dauphin, & les Seigneurs qui passerent par *Metz*, mangerent du pain fait de ce *bled*. Une des choses qui contribuë le plus à la conservation du *bled*, c'est la croute qui se forme sur toute la superficie de l'épaisseur d'un doigt & demi. On se promenoit sur celui de *Metz*, sans que cette croûte obéît. On a vû à Sedan un magasin taillé dans le roc & assez humide, dans lequel il y avoit un tas de *bled* très-considérable depuis cent-dix ans. Il étoit revêtu d'une forte croûte, dure, épaisse d'un pied, formée de la germination des grains extérieurs de la superficie. Sous cette croute se trouva un *bled* d'un grain assez gros, beau & bon, & l'on en fit du pain qui se trouva excellent.

A *Châlons* sur Saône il y a des gre-

niers publics, où l'on conserve le *bled* trente ou quarante ans; on choisit le plus beau *bled* & du meilleur crû qu'il est possible. Après l'avoir travaillé, on en fait un tas aussi gros que le plancher le peut porter; on met ensuite trois pouces de haut de chaux vive en poudre très-fine sur tous les tas également, puis avec des arrosoirs on humecte cette chaux, qui forme avec le *bled* une croute. Les grains de la superficie germent & poussent une tige d'environ un pied & demi de haut. L'hyver la fait périr, & l'on n'y touche point que quand la nécessité y oblige; alors on trouve le *bled* aussi beau que s'il n'avoit que deux ans.

On multiplie les *bleds* beaucoup plus qu'à l'ordinaire, par le moyen de divers sels, & par la préparation qu'on en fait. Chomel dans son Dictionnaire Œconomique enseigne différentes manieres de le multiplier; mais comme les manieres les plus simples & les plus communes sont presque toujours les meilleures, ou du moins les plus aisées, nous en revenons à ce qui se pratique ordinairement, & généralement pour conserver le *bled;* c'est de le remuer bien souvent, & ce qui vaut encore mieux, de le cribler de tems en tems.

BLED METEIL, c'est celui qui est mêlé de froment & de seigle. *Voyez* METEIL.

BLED CORNU, terme de Laboureur. Ce sont certains grains qui viennent quelquefois dans les épis du seigle, & qui sont noirs & plus longs que les autres, sortant de l'épi comme une espece de corne noire; ce qui fait qu'on les appelle en Gatinois *bled cornu*, & en Pologne aussi bien qu'en Berry des *ergots*. Le *bled cornu* cause de fâcheuses maladies à ceux qui en mangent. Quelques-uns disent que cela vient du terroir; mais ce sentiment est peu probable, parce que cela n'arrive que certaines années, & dans les meilleures terres, comme dans les plus mauvaises. D'autres prétendent que cela vient des chaleurs & des humidités de l'air; d'autres, comme M. Bernier dans son *Histoire de Blois*, disent que la cause de cette malignité sont certaines bruines, qui tombent en quelques années vers le mois de Mai.

BLED BLANC, espece de froment commune en Dauphiné.

BLED NOIR, ou BLED CHARBONNE; ce *bled* est rempli d'une poudre noire qui a une mauvaise odeur, & qui tient lieu de la farine blanche, dont les bons grains sont remplis. *Voyez* CHARBONNE.

BLED DE TURQUIE, ou MAIS, ou BLED D'INDE. Ses racines sont chevelues, longues, nombreuses, blanches, & elles donnent une tige branchue dès le bas, haute de cinq pieds, ronde, épaisse d'un pouce, droite, noüeuse par intervalle, remplie d'une moële blanche, douce & sucrée. Plusieurs feuilles qui partent de ces nœuds l'enveloppent & s'étendent ensuite de la longueur d'un pied ou environ, sur deux à trois pouces de largeur, pointues à leur extrémité, rudes sur leurs bords, & relevées de plusieurs nervures droites, qui parcourent toute leur longueur en maniere de plis. L'extrémité de la tige est terminée par un panicule, ou amas d'épis composés de plusieurs fleurs à étémines & stériles. Les fruits naissent dans des endroits séparés & au-dessous de ces panicules: ce sont autant d'épis enveloppés de feuilles roulées en graine, d'où s'échapent plusieurs longs filets. Chaque filet aboutit à un embryon qui devient une graine presque ronde, grosse comme un pois, mais ordinairement anguleuse, & un peu plate d'un côté par où elle tient à l'épi, couverte d'une peau ou écorce ferme, le plus souvent rouge ou jaunâtre, quelquefois grise, rouge, brune, qui renferme une substance farineuse. L'ame de cet épi à fruit est un poinçon tout couvert de pareils grains

ou semences enchassées chacune dans une espece de chaton.

Le *mays* sert de nourriture à une grande partie de l'Amérique, de l'Asie & de l'Afrique. On en fait moins d'usage en Europe, à cause qu'on en trouve la farine trop douce, & on n'a recours à cette sorte de grain que dans les disettes de froment; on le cultive en plusieurs endroits du Royaume pour engraisser les volailles. Les Sauvages du Canada ne connoissoient point d'autre farine avant l'établissement des François dans ce vaste païs : ces sauvages ne font dans leurs courses qu'une simple bouillie de la farine de *mays* avec l'eau pour se nourrir. On a vu que lorsque les soldats François étoient obligés de vivre de cette bouillie dans le tems des guerres, leurs blessures étoient plus consolidées.

Le pain de *bled de Turquie* est sec, friable, pésant sur l'estomac, & difficile à digérer. On en voit peu en France, si ce n'est en Dauphiné, en quelques lieux du Languedoc, de la Guyenne, du Bearn & de la Navarre. On le nomme dans la plûpart de ces lieux du gros *millet*, ou du *millois*. Hors les tems de disette, dans lesquels on en mêle avec d'autre *bled*, il ne sert qu'à nourrir des volailles qu'il engraisse beaucoup. Dans les autres Provinces, on n'en voit gueres que quelques plantes dans les jardins par curiosité. On prétend que le pain fait de *bled de Turquie* est préférable à celui de froment & que les Américains qui en mangent, n'ont jamais d'obstructions, ni mauvaise couleur. On a apporté cette plante d'*Amérique* en *Turquie*, d'où elle a pris son nom. Elle croît en toute sorte de païs & toute sorte de terre, & est une plante résolutive. *Voy.* encore MAYS, où nous parlerons de ses propriétés.

BLED BARBU, en Latin *melica*; c'est une espece de millet dont les tiges s'élevent à la hauteur de huit ou neuf pieds; ses graines sont ovales ou presque rondes, & plus grosses au double que celles du millet commun. Cette plante croît aux païs chauds dans les terres grasses.

BLED NOIR, ou BLED DE VACHE, ou BLED DE BŒUF, ou HERBE ROUGE, plante dont la tige est haute d'environ un pied, veluë, quarrée & de couleur purpurine. Ses feuilles sont attachées alternativement, quelques-unes sont étroites, quelques-autres sont larges & profondément découpées. Ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles. Ses semences qui sont noires & plus petites que les grains de *bled*, sont renfermées dans des coques qui se partagent en deux loges. Les bœufs mangent cette sorte de *bled*, qui croît parmi les autres *bleds*, sur-tout dans les terres grasses.

BLED SARRAZIN, on le nomme *bled noir* par rapport à la couleur noire de l'écorce de son grain; & *bled sarrazin*, parce qu'il a été d'abord apporté d'Afrique. Il se nomme en Latin *fago-triticum* & *fago-pyrum*, à cause qu'il ressemble au fruit du hêtre. Cette plante ne ressemble point au *bled*, quoiqu'on lui en donne le nom. Sa racine est fibrée & cheveluë, & pousse une tige haute de deux pieds, mince, lisse, verte & quelquefois rougeâtre, branchuë, chaque branche sortant alternativement des aisselles des feuilles. Elles sont taillées comme un cœur, soutenuës par des queuës qui ont jusqu'à deux pouces de long, sur-tout dans les feuilles du bois de la tige, qui sont plus amples, vertes, lisses, alternes, & d'un goût fade. Leur grandeur domine à mesure qu'elles approchent de l'extrémité des branches, & en cet endroit, & des aisselles de ses feuilles naissent des brins minces & longs d'un pouce environ, qui portent des bouquets de fleurs purpurines Chaque fleur est composée de cinq étamines, soutenuës par un *calice blanc*, & lavé de pourpre divisé en cinq parties jusqu'à sa

base. Le pistil qui se trouve au milieu de ces étamines devient une graine relevée le plus souvent de trois coins, enfermée dans l'enveloppe qui a servi de calice à la fleur. Le *sarrazin* est une manne pour le paysan qui n'a pas eu une bonne récolte en seigle & en froment. Dans les tems de disette on seme beaucoup de champs de *sarrazin*, parce qu'il vient bien par-tout, pourvû qu'on lui donne de bons labours, & qu'il est bientôt mûr. On fait avec la farine de *sarrazin* des gâteaux, de la bouillie & du pain faute d'autre grain. On en engraisse aussi la volaille, on en donne aux pigeons & aux cochons. On le recueille en Octobre, & on le seme en Mai. On lui donne aussi le nom de *bled noir*, & il est d'un grand usage en Bretagne & en Basse-Normandie, où les paysans ne mangent point d'autre pain pendant une grande partie de l'année.

BLED LOCULAR, froment rouge, froment locar, speautre en Latin *zea*. Cette plante est commune en Egypte, en Sicile & en Grece. Ses épis sont assez semblables à ceux de l'orge; sa graine est menuë & d'un rouge brun : on en fait du pain qui est noir & rude au goût. On s'en sert plutôt à faire de la biere.

On ne dit rien ici de l'*orge* & de l'*avoine*, parce qu'on en fait des articles particuliers. On peut encore consulter les autres especes de *bleds* en leurs lieux, & la maniere de les *semer*, les *sarcler*, & les *moissonner*.

Il y a plusieurs Isles de l'*Amérique*, où il ne vient point de *bled*. En France le *bled* doit être semé avant l'hyver; si on le seme après l'hyver, il pousse à l'ordinaire; mais les épis n'ont point de grain & sont vuides. Mais si on fauche cette herbe, & qu'on fasse paître les *bestiaux* comme dans un pré, qu'ensuite on laisse passer l'hyver dessus, l'année suivante elle portera abondamment, & comme si on l'avoit semée tout de nouveau. Cela arriva ainsi en 1709. & 1710. aux portes de *Bourges*, & en d'autres endroits du *Berry*, & ailleurs encore où l'on sema des *bleds* au Printems qui suivit l'hyver de 1709. dont le froid extraordinaire fit périr les *bleds*.

BLETTE, plante qui vient ordinairement dans les coins, le long des chemins & dans les jardins où elle s'y seme d'elle-même. Sa racine est blanchâtre, longue d'environ quatre à cinq pouces, épaisse à son collet de quelques lignes, & divisée en fibres chevelues. Les tiges qui en partent sont en partie couchées sur terre, & en partie droites, branchues, longues d'environ un pied, canelées, rougeâtres le plus souvent, pleines de suc, garnies de feuilles alternes à peu près semblables à celles de la pariétaire, mais moins longues, lisses, & relevées d'une nervure qui parcourt toute leur longueur, & qui donne des branches latérales qui vont se terminer à son contour. Ses tiges & branches portent des épis de fleurs assez serrés; chaque fleur est composée de trois petites étamines soutenuës par un calice verdâtre, quelquefois lavé en dehors d'un purpurin sale, découpé profondément en trois parties qui sont comme pliées en gouttiere. Du milieu du calice & de ces trois étamines, s'éleve un pistil qui devient un fruit enveloppé d'une vessie membraneuse, qui servoit de calice à la fleur. Cette vessie en se crévant laisse échapper une semence menuë, noire, polie & luisante comme celle de l'amarante. La *blette* est du nombre des plantes émollientes.

Il y en a de rouge & de blanche, l'une & l'autre se divise en grande & petite. La *blette* rouge, grande, croît facilement; sa racine est de la grosseur du pouce & d'un goût insipide, de même que toute la plante. Sa tige est fistuleuse, rouge par dedans & par dehors comme du sang : on en tire un suc qui est de la même couleur. Ses feuilles sont aussi rouges, plus petites que celles de

la poirée, mais plus ridées. Ses fleurs sont composées de quelques filets chargés de sommets de couleur pâle. La *blette* blanche, grande, est fort semblable à la précédente, & n'en differe que par la couleur.

BLEUE, ou QUASI-BLEUE, terme de Fleuriste ; c'est une anémone à pluche, dont la fleur à son entrée approche du *bleu*, ensuite elle s'éclaircit, & enfin elle devient gris de lin.

BLUET, ou BLEVET, ou BLAVET, noms qu'on a donnés à une plante qui est très-commune dans les bleds. La couleur de ses fleurs lui a fait attribuer le nom de *bluet* & de *cyanus*, comme qui diroit bleuâtre, bleu du Ciel. Sa racine est fibreuse, ligneuse & annuelle, elle jette de son collet qui est épais de quelques lignes, plusieurs découpures aux feuilles de corne de cerf; les tiges qui partent d'entre ces feuilles sont branchues, anguleuses, blanchâtres & garnies de quelques feuilles alternes, plus petites & moins découpées que les inférieures. Chaque branche est terminée par une tête écailleuse, grosse comme une petite noisette, & qui est couronnée de quelques fleurons qui débordent, & qui sont plus grands que ceux du centre. Les fleurons du centre sont encore distingués de ceux de la circonférence par leur couleur, & ils sont bleus lorsque les autres sont pourpres, & blancs lorsque les autres sont purpurins. Comme ces variétés de couleur plaisent à la vuë, on seme aussi les *bluets* dans les grands jardins, & ils y viennent en plusieurs couleurs ; quelquefois même il s'en trouve de doubles. Cette plante se multiplie encore de ses rejettons, qu'on sépare, dit BRADELEY, de sa racine au mois de Mars. Ses fleurs sont fort estimées en Angleterre, sur-tout à cause de leur belle couleur bleue, qui est la moins commune de toutes dans les fleurs des plantes. Ses tiges à fleurs sont ordinairement de deux pieds de hauteur ; elle fleurit au mois de Mai & de Juin, & quelquefois en Automne. Cette plante se plaît dans une terre légére, toute simple, & à une exposition découverte. Sa semence est oblongue, pâle, blanchâtre & chargée d'une aigrette. Le *bluet* est fort recommandé pour les maladies des yeux ; cette vertu lui a fait prendre le nom de casse-lunette : on s'en sert aussi pour les éréspelles & pour les rougeurs du visage. Cette plante est *ophtalmique*.

Il y a encore une autre espece de *cyanus*, qui vient dans les montagnes du côté de *Geneve* ; cette espece est nommée *cyanus*, ou *verbasculum cyanoides*, en François l'*aubejoin*. Elle differe de la précédente par toutes ses parties ; sa racine est vivace, trace beaucoup, & donne plusieurs rejettons. Ses feuilles sont longues, entieres, blanches, étoffées ; sa tige n'est gueres branchuë, & ne s'éleve qu'à un pied de terre. Elle est garnie de plusieurs feuilles oblongues, & elle est terminée par une tête écailleuse, aussi grosse qu'une petite noix. On range parmi les *cyanus* ces plantes qu'on cultive dans les jardins, & qu'on nomme ambrettes à cause de leur odeur. *Voyez* AMBRETTE.

BLUTEAU, ou BLUTOIR, instrument à séparer le son de la farine. Le *bluteau* est composé de deux principales parties ; du *bluteau* proprement dit, & de la grande caisse ou coffre du *bluteau*. La caisse est un grand bahu de bois long de sept ou huit pieds, & de dix-huit ou vingt pouces en quarré, élevé sur quatre ou six soutiens de bois en forme de pieds. A un des bouts du couvercle est un trou pour donner entrée au grain moulu dans le *bluteau* ; à l'autre extrémité de la caisse est un autre trou, pour que le son en puisse sortir. Enfin sur le devant sont deux ou plusieurs guichets, qui se trouvent avec deux tergettes qu'on ouvre pour en tirer les diverses sortes de farine qui ont été *blutées*. A l'égard du

*bluteau* proprement dit, c'est un gros & long cylindre creux, composé de plusieurs cerceaux, couvert d'une étamine très-claire, quelquefois de soie, quelquefois de laine, & souvent de l'un & de l'autre ensemble, à travers de laquelle passe le plus fin du grain moulu. Ce cylindre d'étamine a ordinairement trois ou quatre divisions de différente finesse, à commencer par les plus fines; ce qui fait trois ou quatre degrés de farine que quelques-uns nomment simplement premiere, seconde, troisiéme farine & gruau; & d'autres, fine fleur de farine, farine blanche, farine & gruau. Comme le *bluteau* est couché un peu en penchant dans sa caisse; & quil est sans cesse agité par la manivelle, ou par le mouvement du moulin, le grain moulu qui y tombe roulant successivement par chaque division du cylindre, laisse sous chacune sa farine convenable à la finesse de l'étamine par où elle a passé, en sorte que le plus gros qu'on nomme le son, n'en trouvant point par où il puisse s'échaper, tombe au bout du *bluteau* par le trou de la caisse, ménagé comme on l'a dit à l'extrémité. Voilà une description du *bluteau*.

Du Cange dérive ce mot de *bultellus*, qu'on a dit en même sens dans la Basse Latinité.

BLUTTER, c'est séparer la farine d'avec le son, en la passant par le bluteau. Il y a des païs où la farine se *blutte* au moulin, sans qu'il soit besoin de prendre cette peine à la maison. Il n'y a que les Boulangers de pain blanc qui repassent cette farine chez eux. On *blutte* à la maison ou ailleurs, cela dépend de la finesse de la toile dont le *bluteau* est garni.

BLUTERIE, c'est un lieu qui est d'ordinaire le plus haut de la maison, & où le Boulanger tient son *bluteau* pour *bluttter* sa farine.

BOCAGE, petit bois, ou bosquet, ou buisson. Il se dit des bois touffus & agréables, & de petite étendue.

BŒUF, c'est un taureau qu'on a chatré pour l'engraisser, ou pour le rendre plus doux pour le labourage; en ce cas il ne doit être ni trop gras, ni trop maigre. Il faut qu'il soit d'une taille médiocre, facile a manier, obéissant à la voix, sans qu'il soit besoin de lui appliquer l'aiguillon, & prompt lorsque celui qui le conduit est obligé d'en venir là.

On appelle une paire de *bœufs*, les deux *bœufs* attelés sous un même joug. Les *bœufs* d'Auvergne sont les plus beaux du Royaume, les mieux tenus, les mieux engraissés, & qui sont d'un meilleur goût.

Un bon *bœuf* doit avoir le poil luisant, non obscur & mal uni. Un poil épais marque encore le bon tempérament d'un *bœuf*, au lieu que lorsqu'il est ras, c'est un mauvais signe. Lorsqu'au maniment on sent que ce poil est doux, on ne peut espérer que quelque chose de bon d'un *bœuf*, qui montre par-là que ses parties intérieures sont fort saines. A l'égard de la couleur, voici celles avec lesquelles un *bœuf* a coutume de venir au monde, sçavoir le poil noir, le rouge, le bai, le moucheté, le blanc, le gris & le brun.

Un *bœuf* sous poil noir est toujours bon, pourvû qu'il ait quelque blancheur ou aux pieds, ou à la tête; autrement il est lourd & nonchalant à travailler, à cause de sa mélancolie qui le domine entierement. On fait cas d'un *bœuf* sous poil rouge pour être attelé à la charruë, ou à la charrette; comme il est bilieux on remarque qu'il a beaucoup de feu, ce que l'on ne sçauroit jamais assez trouver dans cet animal qui est extrêmement lent de sa nature. Un *bœuf* sous poil bai n'est pas si ardent que le rouge, à cause du flegme qui y tempere un peu la bile, & qui le rend plus lent à travailler. Le poil moucheté est celui que nous

nous appellons pommelé dans les chevaux. Les *bœufs* sous ce poil ne valent pas les précédens, à cause qu'ils sont d'un tempérament plus pituiteux & plus flegmatique, & par conséquent plus mous & toujours plus paresseux. S'ils ont ce défaut pour la charruë, on peut dire aussi que pour engraisser ce sont ceux-là qu'il faut choisir préférablement à tous autres, se chargeant de chair, & devenant plutôt gras. Un *bœuf* sous poil blanc n'est bon que pour engraisser. On ne fait point de cas d'un *bœuf* sous poil gris, ni pour la charruë, ni pour engraisser, ainsi que du *bœuf* sous poil brun, quoique ceux qui ont quelques marques brunes travaillent; mais ils se rebutent de bonne heure, parce qu'ils sont extrêmement mélancoliques.

Un *bœuf* dont on veut faire choix pour le travail doit avoir la *tête* courte & ramassée, les *oreilles* grandes, bien veluës & bien unies, les *cornes* fortes, luisantes, vives & de moyenne grandeur, le *front* large & crêpu, les *yeux* gros, noirs & luisans, afin qu'on puisse y voir comme dans un miroir son ardeur, son courage, sa santé ou sa maladie; le *mufle* gros & camus, les *naseaux* bien ouverts, afin que le *bœuf* ait une grande facilité à respirer lorsqu'il travaille; la *bouche* & la *langue* n'y font rien, les *dents* blanches, longues & égales: lorsqu'elles sont noires, usées & inégales, c'est marque qu'il est vieux, & qu'il faut s'en défaire. Les *levres* doivent être noires, le *col* gros & charnu, les *épaules* larges, grosses, chargées de chair & peu mouvantes; la *poitrine* de même, le *fanon*, c'est-à-dire, la peau du devant pendante jusques sur le genoux; les *reins* forts & larges, les *côtés* étendus & non serrés, pour que le *bœuf* respire & travaille mieux. Le ventre spacieux tombant en bas, les *flancs* suffisamment grands pour le ventre, & non pas altérés. Les *hanches* les plus estimées à l'égard du bétail à cornes, sont les longues. La *croupe* doit être large, fort épaisse & bien ronde, les *jambes* grosses, nerveuses & charnuës, les *cuisses* de même, le *dos* droit & plein, la *queuë* pendante jusqu'à terre, & garnie de poils touffus & déliés; les *pieds* fermes, le cuir grossier & maniable, les *muscles* élevés, l'*ongle* court & large. Enfin un *bœuf* doit avoir le corps bien membru, large & ramassé; il doit être vif, jeune, de belle taille, ferme & roide, cependant le plus docile qu'il se peut, prompt à l'aiguillon, obéissant à la voix, & facile à manier.

Soit que les *bœufs* charrient, ou qu'ils aillent au labourage, on doit bien les nourrir. Quand on n'a point de foin en été, ou d'herbes fraîchement coupées, on leur jette des feuillages d'ormes qu'ils mangent avec grand appétit; mais cette sorte de nourriture ne les soutient pas si bien que le foin, à cause que le verd détrempe les humeurs, & diminuë trop la chaleur naturelle. En hyver le plus grand ménage est de les nourrir avec des raves, des navets, &c. de la paille, un peu de foin de tems en tems pour les maintenir en bon corps; mais quand il faut qu'ils tirent la charruë, il faut les nourrir de foin. Chaque repas doit durer une heure, & avant que de les mettre sous le joug, il est à propos de leur donner un picotin de son sec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine. Si c'est en été on leur donne de l'herbe fraîche, ou des feuillages d'ormes.

Le *bœuf* destiné au labourage ne doit être ni trop gras, ni trop maigre; celui qui mange lentement fournit mieux sa carriere à toutes sortes de travaux qu'un autre qui mange plus vîte. Il doit être d'une taille médiocre, facile à manier, obéissant à la voix, sans qu'il soit besoin de lui appliquer souvent l'aiguillon, & prompt lorsque celui qui le conduit est obligé d'en venir à ce point.

Un *bœuf* ne peut rendre de bons services qu'à trois ans, passé dix ils ne va-

lent plus rien qu'à engraisser pour être vendus aux Bouchers. Si on achete des *bœufs* qui soient accoutumés à la charrue, on s'épargne la peine de les y réduire. Pour dompter un jeune *bœuf* destiné au labourage, il faut d'abord user de douceur, le flatter & le carresser, puis on lui lie simplement les cornes, après cela on lui met seulement le joug; une autre fois on y ajoute la charrue, & on l'accouple avec un *bœuf* tout dressé qui le tient en devoir. Le jeune *bœuf* s'accoutume aisément au joug, pour peu qu'on ait la patience de l'y soumettre. Il est bon néanmoins, mais à propos de lui faire sentir quelquefois l'aiguillon.

Le plus sûr moyen de dresser les jeunes *bœufs* & de les réduire, est de les accoupler, comme on a dit, avec d'autres faits de longue main au charroi, & d'étudier leur instinct, afin que s'y conformant on les rende souples. Lorsqu'on accouple les *bœufs*, il faut toujours qu'ils soient d'égales forces & de même taille, autrement le plus foible ruine le plus fort qui traîne tout le fardeau. Souvent un jeune *bœuf* est vicieux, il donne du pied, il s'emporte; mais on corrige ces défauts si on l'attache bien ferme à l'étable, & qu'on le laisse jeûner pendant quelque tems.

Il faut ménager les *bœufs* qui travaillent, si l'on en veut tirer de longs services. Ce qu'on dit des *bœufs* doit aussi regarder les vaches qu'on destine pour le trait & pour la charruë. Il est vrai qu'il y a de ces animaux, qui quoique de longue main accoutumés à ce travail, ont des défauts qu'on ne peut qu'à peine corriger, tels que sont ceux qui sont rétifs, paresseux & peureux. Pour le premier défaut, on les dompte, si on prend un bâton tiré tout chaud du feu, & brûlé au bout, & qu'on en batte les fesses du *bœuf*. On réveille un *bœuf* de sa paresse, en lui appliquant de tems en tems l'aiguillon, & pour se mettre en sûreté contre celui qui est peureux, il n'y a qu'à avoir l'œil sur lui, & l'arrêter quand la peur le prend.

Le tems de mener les *bœufs* à la charruë est différent selon les saisons. Depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre ils y vont deux fois par jour, à cause des chaleurs qui les rebutent & les abatent; ils travaillent jusqu'à neuf heures du matin qu'on les ramene à l'étable pour les faire repaître & prendre du repos. Si l'on a des pâtures à portées, on pourra les y envoyer jusqu'à deux heures qu'on les ramenera à la maison pour leur donner du son, comme on l'a dit, ou de l'avoine, après quoi ils retournent à la charruë jusqu'à sept heures du soir.

Il ne faut point traiter rudement ces animaux quand ils sont au travail, cela les rebute. On ne doit d'ailleurs rien leur épargner de ce qui regarde leur nourriture & la maniere de les traiter: il leur faut une bonne litiere, & on les fera boire deux fois le jour en été, & une fois en hyver. Quand les *bœufs* sont de retour de la charruë, on examine leur démarche, pour voir s'il ne leur est rien arrivé de fâcheux. Il est bon aussi de leur lever les pieds, pour leur ôter les pierres & le gravier qui s'y attachent, & autres choses qui pourroient les rendre boiteux. Si on les frote au retour du travail avec des bouchons de paille, ils n'en vaudront que mieux.

Quant aux *bœufs* qui ne labourent point, on se contente de les nourrir comme les vaches, c'est-à-dire, de les envoyer aux pâturages, & de leur donner en hyver réglément du fourrage, à moins qu'on ne veuille les engraisser. Les *bœufs* ont leur maladie particuliere, comme le *dégoût*, le *mal de cœur*, la *colique*, les *tranchées*, l'*enflure*, l'*avant-cœur*. Ce mal se guérit comme pour les chevaux; le *flux de ventre*, la *paresse de ventre*, bœuf *qui pisse sang*, les *barbillons*, la *fiévre*, la *toux*, l'*enflure du cou*, la *maigreur*, l'*entorse*, l'*enclouûre*, la *rétention d'urine*, l'*étranguillon*, la *douleur*

*de tête*, la *gale*, le *battement de flanc*, *testicules enflées*, les *poux*. Voyez les Livres qui traitent de ces maladies.

La maniere d'engraisser les *bœufs* est telle qu'on va le dire. Il ne faut point qu'ils soient trop vieux pour cela ; car alors ils n'engraissent qu'avec peine. Si c'est depuis le mois de Mai jusqu'à la Saint Martin, on les nourrit sans travailler, & dès la pointe du jour, on les mene paître l'herbe avant que la rosée soit tombée dessus ; c'est ce qui leur donne beaucoup d'embonpoint. On les laisse aux pâturages jusqu'à ce que les chaleurs les incommodent, & pour-lors on les ramene à l'étable pour leur y faire prendre du repos. La chaleur étant passée, on les reconduit aux pâtures pour les renfermer après dans leur étable pour y passer la nuit. On doit remarquer si ces animaux qu'on veut engraisser mangent toute la nourriture qu'on leur donne avec appétit ; car s'ils ne font que la tâtonner, c'est signe qu'ils sont dégoûtés. Pour y remédier, on leur lave la langue avec du vinaigre & du sel, & on leur jette dans la gorge une poignée de sel.

Il faut les huit premiers jours qu'on engraisse les *bœufs*, prendre soir & matin un seau d'eau échauffée au Soleil en été, ou tiédie sur le feu en hyver, y mêler deux picotins de farine d'orge sans être blutté : on la laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine soit tombé au fond ; après cela, on prend de l'eau blanche seulement qu'on donne à boire aux *bœufs* dans une auge : pour ce qui est resté au fond est réservé pour le leur donner lorsqu'ils sont de retour des champs. La litiere ne doit point leur manquer, ainsi que l'herbe fraîchement cueillie. C'est ainsi que pendant l'été on engraisse les bœufs.

Pendant l'hyver on en agit de même à l'égard de l'eau blanchie qu'on leur donne pendant huit jours soir & matin, observant de les tenir chaudement à l'étable, de leur y donner de bon foin, tant qu'ils en peuvent manger. Sur le soir on leur donne des pelotes faites de farine de seigle, d'orge ou d'avoine mêlées, ou chacunes séparément, & pétries avec l'eau tiéde & le sel. Il ne faut plus songer alors à leur donner de paille, & dans le tems des grosses raves, on leur en hache de crues dans leur auge, ou bien on leur en fait cuire dans une chaudiere. Cette nourriture leur est très-bonne.

Quelques-uns leur donnent du marc de vin, qu'ils mettent dans une chaudiere pleine d'eau chaude, & mêlée d'environ trois picotins de son. Il est nécessaire de prendre garde que les *bœufs*, qu'on engraisse, ne se léchent point. Ce léchement est contraire à la graisse, & quand ils y sont sujets, on prend de leur fiente dont on frotte les endroits qu'ils léchent.

Il y en a qui suivent une autre méthode pour engraisser les *bœufs*. Le premier jour qu'ils reviennent du pâturage, ils leur donnent des choux coupés par morceaux trempés dans du vinaigre : cela leur réveille l'appétit. Ensuite ils prennent de la paille de froment hachée, ou des balles de bled, ils les mêlent avec du son de froment, & donnent cette nourriture aux *bœufs* pendant cinq jours. Le sixiéme jour, ils leur donnent quatre picotins d'orge soir & matin, & pendant les six jours suivans, ils les nourrissent de paille de froment & de son, comme on a dit. Il faut être soigneux de les abbreuver, & si c'est en hyver que cela arrive, il faut le faire dès la pointe du jour, & le soir de même.

En été, on commence dès le matin par leur donner à manger, puis à boire sur les sept heures ; après quoi on les mene aux pâtures, & au retour on les fait encore boire. Ce qu'on dit ici des *bœufs* se doit pratiquer à l'égard des *vaches*.

Bœuf, Cœur de Bœuf, espece de prune de couleur violette, tirant au

rouge. Elle eſt de celles qui ſont fort groſſes. La Quintinie.

Bœuf, Œil de Bœuf, nom d'une plante. *Voyez* ŒIL.

Bœuf, Œil de Bœuf noir, eſpece de prune qui ne quitte point le noyau, & qui eſt des mauvaiſes.

BOIS, ſubſtance qui forme le corps des arbres, & qui prend ſon accroiſſement du ſuc de la terre.

Le *bois* ſe diſtingue en pluſieurs ſortes, tant par ſa nature, ſes vertus & ſes qualités, que par ſes défauts, ſes façons, ſes voitures, ſes meſures & ſes emplois.

Le *bois*, conſidéré ſelon ſes diverſes qualités, utiles, curieuſes & médecinales, eſt premierement le *bois* de charpente ou à bâtir, tels que ſont le chêne, le châtaigner, le ſapin qu'on ſcie & qu'on équarrit, &c. qui ſert à bâtir les maiſons, à faire les planchers & les toits des moulins, des machines, &c.

Les Bois eſtimés par curioſité ſont les *bois* de citron, de cédre, d'ébéne, de calemba ou calembouc, de boüis, à cauſe de leur odeur & de leur dureté, & parce qu'ils reçoivent un beau poli, dont on fait des tables, des buffets, des chapelets & des peignes.

Les Bois de teinture ſont des *bois* d'Inde, *bois* de Bréſil, *bois* de campêche, *bois* jaune, &c.

Les Bois médecinaux ſont le gaïac, que les Eſpagnols appellent *ligno ſancto*, l'aloës ou *agallocum*, le *bois* d'aigle, & d'autres expliqués à leur ordre.

Les *bois* ſont une nature de biens très-importante, & très-lucrative en France encore plus qu'ailleurs, parce qu'ils y ſont plus rares, à proportion de la conſommation qui s'y en fait : il en faut pour brûler, pour bâtir & réparer ſur la terre & ſur l'eau ; il en faut pour la beauté d'une terre, pour toutes les néceſſités & commodités de la vie, & pour la plûpart des Arts & Métiers. Ils fourniſſent la glandée & le pâturage aux beſtiaux : on en fait des garennes & des parcs ; & cette ſorte de biens, que la nature nous donne d'elle-même, & ſans leſquels tout languit, demande encore moins de dépenſe, & eſt ſujette à moins d'accidens que les foins. Outre cela, on met en *bois* des terres qui ne rapporteroient rien, ou preſque rien.

On ne met point en *bois* les meilleures ; par exemple, les belles plaines, les fonds fertiles, parce que ces ſortes de terreins réuſſiſſent parfaitement bien en d'autres productions, ſoit grains, foins ou autres. Cependant il ne faut pas croire qu'il n'y a qu'à ſemer & planter des *bois*, pour qu'ils viennent, même dans les plus mauvaiſes terres. Il faut éviter les deux extrémités, employer en grains les bonnes terres, & en *bois* celles de bonté médiocre, ou compter que l'on riſque, quand on n'en met, que dans celles qui ſont abſolument mauvaiſes.

Il y a des terres qui ne ſont pas bien fertiles en grains, & qui produiſent cependant de beaux *bois*. C'eſt ordinairement à celles-là qu'on s'attache ; mais il faut prendre garde que la nature du fonds convienne à la qualité du plan qu'on y met. Ainſi il ne faut planter dans des terres humides que des arbres aquatiques, comme peupliers, trembles, ſaules, des ormes, frênes, & autres arbres amphibies, dans des fonds mitigés & gras ; des chênes & des châtaigners, dans des terres fortes ; des pins, des ſapins, dans les terres légéres, & ainſi du reſte ; enſorte que quand on ſeme un *bois* de quelque étenduë, on étudie les veines, les expoſitions & les ſituations de la terre, pour y mettre les plans convenables : les aquatiques, dans les fonds, les ormes, frênes & hêtres au-deſſus. Les chênes & châtaigners un peu plus à ſec, & ainſi des autres.

On doit encore prendre garde à la profondeur du terrein qu'on veut charger de *bois* ; car les gros plans, ſur-tout les arbres qui pivotent, c'eſt-à-dire, qui

poussent en terre leur principale racine en ligne perpendiculaire, comme le chêne, demandent au moins trois à quatre pieds de profondeur de bonne terre, pour pousser & étendre leurs racines, & ils périssent quand une fois ils rencontrent le tuf.

Pour la quantité des terres à mettre en *bois*, cela dépend du goût du maître, de la qualité & de l'étenduë de ses fonds s'ils ne sont bons qu'en *bois*, & de la consommation qu'il peut en avoir, car ce sont-là les cas où on multiplie ses *bois* le plus qu'on peut. Il y a des domaines dont le principal revenu n'est qu'en *bois*. On voit tant de terres en friche auprès de belles & grandes forêts, qu'il y a tout lieu de croire que ces terres seroient d'un bon produit, si elles étoient bien plantées & bien cultivées. On voit aussi de tous côtés quantité de morceaux de terre qui poussent de graines, ou de racines, quantité de sauvageons. Elles ne demandent qu'à rapporter du *bois*, & il n'y a qu'a les aider, les clore de haies & de fossés, & les laisser croître, le *bois* se fortifiera petit à petit. Cette voie est longue, mais elle est sans peine & sans frais.

Les *bois* réussissent également dans les plaines & sur les côteaux, & comme il arrive rarement qu'on ait de grandes étenduës de bois à semer, d'autant que la nature ou nos peres y ont pourvû; il faut principalement s'appliquer à entretenir & repeupler ceux que l'on a, & les multiplier dans les endroits qui ne peuvent pas servir à autre chose.

Les Anciens mettoient leurs *bois* près de leurs maisons. Ils s'y enfermoient avec les loups, les oiseaux, les serpens & autres bêtes; aujourd'hui on cherche l'air & la vûë. On ne veut point que les gens de la maison, la basse-cour, ni les Jardins, soient exposés à la férocité & aux dégâts des mal-veillans, à qui les *bois* servent de retraite. C'est pourquoi on met ses *bois*, autant qu'on le peut, sur des terres écartées, sur quelque côteau qui fasse un bel aspect; ou bien on seme quelques bouquets de bois parmi les terres, pour employer les endroits peu fertiles, & servir d'ornement à la maison, & de retraite au gibier.

Les arbres les plus nobles & les plus fructueux, qui viennent dans les *bois*, sont le chêne & le châtaignier, tant pour la bonté & la beauté de leur bois, que pour l'abondance de leurs fruits. Le châtaignier a même cela au-dessus du chêne, qu'outre que son fruit est bien meilleur, les insectes ne vont point au châtaigner, tant qu'ils ont des feuilles de chêne à ronger; & le châtaigner pousse beaucoup, sur-tout en taillis, vient une fois plus vîte, & ne demande pas une terre si bonne & si grasse que le chêne: on le plante souvent sur le revers des côteaux au Nord, ainsi que le bouleau.

L'orme vient ensuite: il réussit assez dans toutes sortes de terroirs. Il est de facile & belle venuë, quand il a une fois pris racine, & on peut l'étêter comme les saules tous les quatre ans. Mais il est fort sujet aux hannetons & aux chenilles, & ces insectes qui abondent souvent de trois ans en trois ans retardent le bois d'une bonne année.

Le frêne, le hêtre, l'érable, le cormier, le charme, le sicomore & le tilleüil viennent dans le troisiéme rang des plans de *bois*; & l'on met au dernier rang les coudriers, merisiers, alisiers, cornoüillers, sureaux, boüis, houx, genêts, & autres arbrisseaux, ou plans inférieurs, qui fourmillent dans les forêts.

On doit y mettre le plus de chênes & de châtaigners que l'on peut; mais comme les autres arbres sauvages ont aussi leur mérite & leurs usages particuliers, & que d'ailleurs la nature se plaît dans la diversité, ordinairement parmi les chênes & châtaigners, qu'on seme ou qu'on plante, on y met une centiéme partie des autres arbres sauvages. Ils ont dans le

tems leur utilité particuliere & la plûpart pullulent beaucoup, & facilement par les fruits qui en tombent, ou par les surgeons qui en naissent. Il faut cependant s'attacher aux especes de plans que la terre aime, ce qu'on connoît tout d'un coup par le nombre & la beauté de ses productions, & par l'état du plan qui vient aux environs en semblable terroir.

Il se trouve encore dans les *bois* beaucoup de plans aquatiques, comme saules, peupliers, trembles, bouleaux & marseaux. J'en parlerai à leur article.

Si l'on veut juger de la bonté d'un *bois*, il faut considérer s'il est de bon plan, jeune, vif & plein, c'est-à-dire, si les arbres qui s'y trouvent en plus grand nombre sont de bonne espece, s'ils sont de belle venuë, bien vifs, sans mousses, ni loupes, s'ils sont bien drus, & sans mauvais plans, comme ronces, genêt, fougere, ou même bois blanc en trop grand nombre. S'il est jeune, ce qui se connoît dans les futaies, à l'inspection des arbres, ou par leurs cernes, si on les coupe; & dans les taillis, à la vûë des plus anciens baliveaux, à la largeur des souches, & encore à la quantité des mousses, loupes & guis qui croissent sur les arbres, & des ronces & autres ordures de plans qui augmentent dans un *bois* à mesure qu'il vieillit: & enfin voir s'il est bien garni, s'il n'y a point de trop vastes & de trop fréquentes clairieres, ou des lieux rabougris ou abroutis: c'est tout cela qui fait le mérite du *bois*, aussi-bien que sa situation, quand il est auprès de quelque grande Ville, Port ou autre lieu de bon débit. Au surplus, il faut se ressouvenir que pour les *bois* il n'y a point d'autre mesure que celle de l'arpent, composé de cent perches, dont chacune est de vingt-deux pieds de Roi.

Il y a différentes manieres de faire un *bois*. On peut le faire, & multiplier les plans sauvages par trois manieres. La premiere, par semence; la seconde, par les plans enracinés, & la troisiéme, par boutures.

La bouture n'est autre chose qu'un bout de branche ou d'arbre qu'on fiche en terre, qui y prend racine, & pousse des branches & des feuilles, quoique ce ne soit d'abord qu'un bâton: mais il n'y a que les coignassiers, les mûriers, les ifs, les arbres aquatiques & quelques autres menus plans, qui se multiplient par bouture. C'est pourquoi cette voie ne seroit bonne que pour avoir quelque couvert de bois léger; mais elle ne suffit pas pour avoir un bois ample & de bons plans, tels qu'il nous en faut ici. Il y a une autre espece de bouture, dont on se sert en certains pays en couchant en terre des branches torses qui reprennent & poussent à la fin. Mais cette maniere est trop incertaine & trop longue; aussi n'est-elle d'usage que dans les pays où on manque de semence & de plans enracinés, ce qui n'est pas en France.

Les plans semés, & les plans enracinés, sont donc les seules voies sûres & générales pour faire un bon *bois*. Le parti de semer un bois est beaucoup plus long & moins sûr que l'autre, parce qu'il faut conduire le plan, depuis la graine jusqu'à son état parfait, ce qui fait qu'il y a bien des hasards à essuyer. Le *bois* n'est jamais si garni, on a cependant beaucoup plus de peine, & l'on est bien plus long-tems à joüir de son *bois*, que quand on l'a tout d'un coup formé de plans enracinés, parce qu'on n'y met que tous plans choisis, forts, de belle venuë & qui mettent bientôt en état de joüir; aussi se sert-on presque par-tout de cette voie, & on ne s'avise de semer des *bois* que quand on veut en avoir des pépinieres, ou quand on n'a ni bois, ni pépinieres, ni argent, pour avoir tout d'un coup des plans enracinés.

La terre qu'on veut semer en *bois* doit y être préparée par trois bons labours au moins, comme les terres en bled. On donne le premier labour sur la fin d'Août,

le second à la Saint Martin, & le troisiéme sur la fin de Février, ou quand il sera tems de semer. Il faut que la terre reste ainsi pendant cinq ou six mois ouverte & exposée à toutes les variations des saisons, pour que de brute & inanimée qu'elle étoit, elle se trouve humectée, nourrie & amollie par les influences du Ciel, & par les labours qui la mûrissent, l'ameublissent & la fertilisent. Ces labours se donnent ordinairement à la charrue, & les uns les font en sillons, d'autres à uni, ce qui est indifférent ; à moins que le fonds ne soit une terre glaiseuse qu'il faudroit labourer à sillons larges & de haut en bas, pour faciliter l'écoulement des eaux ; c'est aussi pourquoi bien des gens ne veulent semer des *bois* que sur des pentes ou côteaux, afin que l'eau n'y séjourne point.

Au commencement de Mars, ou plutôt si le climat le permet, ou si les grands frimats sont passés, on donne le dernier labour pour semer aussi-tôt le gland en terre bien meuble & moite, car il ne réussiroit pas si elle étoit en mottes, trop imbibée d'eau, ou trop séche. Il faut choisir le gland uni & non ridé, qu'il soit de l'année, & qu'il ait été cueilli dans sa parfaite maturité. Il en faut un boisseau par arpent. On peut mettre un tiers de châtaignes sur deux tiers de glands, & un centiéme d'autres fruits champêtres.

On séme ordinairement le gland à plein champ, comme on fait le bled, mais moins dru, parce qu'il viendroit trop épais, & la terre ne pourroit pas fournir à tout : & on couvre le gland de deux doigts de terre en passant deux fois la herse par-dessus le champ.

Il y a une autre maniere de le semer sur des alignemens tirés au cordeau dans des trous qu'on fait en terre avec un plantoir, profonds de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre d'un pied, & on coule de la terre sur le trou avec le plantoir à mesure que l'on avance. Quand la terre a été labourée en sillons, on ne met qu'un rang de semence sur chaque sillon, & on laisse quatre pieds d'espace entre chaque rang, afin qu'ils aient du terrein pour s'étendre, & qu'on puisse les labourer & les sarcler. Les Jardiniers appelle cela *piquer des fruits en terre* : cette maniere de planter est bonne, sur-tout pour les châtaignes, mais on y fait gueres de besogne en un jour ; elle est très-fatiguante, & il ne paroît pas que nos peres l'aient suivie, puisque tous les *bois* paroissent semés au hasard & sans ordre.

De quelque maniere qu'on s'y soit pris pour mettre la semence de *bois* en terre, si elle n'est pas d'une grande étendue, on doit avoir soin de l'arroser s'il fait une sécheresse continuë, & couvrir le champ d'un peu de paille, pour que les tendres productions qui naîtront de la graine ne soient point mangées ou rompues par les oiseaux. On doit encore avoir soin de faire faire pendant la morte-saison de l'hyver des fossés autour de ce champ : ils servent premierement pour l'écoulement des eaux qui noiroient le jeune plan. 2°. Ils le garantissent des troupeaux & bêtes, dont les moindres morsures, & le foulement seul ruineroient les tendres éléves. Quand le champ est trop grand, pour le pouvoir clore, il faut du moins veiller à sa conservation, sur-tout quand il est exposé à quelque passage.

Quand le plan est bien levé & un peu fort, on va en sarcler toutes les herbes & productions étrangeres, & en même tems on l'éclaircit, si on voit qu'il soit trop épais, & qu'il puisse en souffrir le travail. C'est à la fin du mois de Juin, environ quatre mois après la semaille, qu'on va éclaircir le plan : on y va après une petite pluie, afin de pouvoir plus aisément sarcler & lever les plans que l'on trouve de trop & de moins belle venuë ; en sorte qu'on donne un bon pied d'espace entre ceux qu'on laisse, sans cela

on n'auroit que des *bois* rabougris, qui ſe nuiroient les uns aux autres, ſur-tout les chênes qui ſont toujours chargés de racines & ſouvent de branches. Voilà tous les ſoins de la premiere année du plan.

La deuxiéme année, auſſi au mois de Juin & après une pluie, on y retourne pour le ſarcler avant que la terre s'endurciſſe par les chaleurs, & enſuite on y donne un bien léger labour avec la ſerfoüette, pour aider le bois à croître ſans lui donner aucune atteinte. Il eſt même meilleur de donner ce léger labour avant la pluie quand on la prévoit.

La troiſiéme année, ſi le plan eſt fort, on lui donne deux labours, & on le ſarcle deux fois : la premiere au mois de Mars, & la ſeconde au mois de Juillet, trois jours après une pluie, & toujours par un beau tems, afin que le Soleil brûle les racines des mauvaiſes herbes; mais il faut que ces labours-ci ſoient plus profonds que ceux des premieres années où on n'a fait que grater la terre.

On continue ces ſoins, & on augmente le nombre & la profondeur de ces labours à meſure que le *bois* fortifie, au moins juſqu'à la ſixiéme année, parce qu'alors il peut être aſſez fort, pour n'avoir plus beſoin que des ſecours de la nature. C'eſt cependant ces fréquens labours qui rendent la terre meuble, douce & aiſée à pénétrer aux plans qui l'enrichiſſent des influences du Ciel, & qui raniment & augmentent la ſubſtance & les ſels dont elle nourrit ſes éléves. C'eſt pourquoi ils n'en iroient que mieux, quand on prendroit ces ſoins juſqu'à la neuviéme année, qui eſt le tems qu'on les coupe pour la premiere fois, non pas parce qu'on en eſpere beaucoup de *bois*, mais parce que cette coupe décharge le pied de toutes les branches qu'il faut qu'il nourriſſe; & par-là, profitant ſeul de la ſubſtance de la terre, il ſe fortifie, jette des ſcions en plus grande abondance, & les donne plus gros & plus beaux.

De ces *bois* ainſi venus de ſemence; quand ils ont un pied & demi de hauteur, on peut en arracher des plans, pour les replanter ailleurs, ou pour en faire des taillis de plans enracinés. Quand on a des plans de grands arbres aux champs, il n'y a qu'à ſemer des fruits ſauvages entre les rangs de ces arbres. Le terrein eſt d'ordinaire très-propre en *bois*, & comme il faut le labourer tous les ans, pour que les arbres viennent à bien, ces labours ſerviront auſſi pour les jeunes plans qu'on y aura ſemé; & par-là ce ſera du terrein & des labours d'épargnés. Les jeunes plans ainſi cultivés ratteignent bientôt les anciens, & font un beau & bon *bois*; ou ſi on ne veut pas les y laiſſer, il n'y a qu'à les tranſplanter.

Les *bois*, qui viennent de plans enracinés, viennent plus aiſément, plus ſurement, & ſont de plus belle venuë que ceux de ſemence; & quand on n'y gagneroit que trois années & les ſoins de la culture de la ſemence naiſſante, ce ſeroit toujours de quoi ſe dédommager de l'achat des plans, quand il faudroit en acheter.

Nous avons en France quantité de *bois*, buiſſons, haies qui en ſont pleins; il y a auſſi des gens qui ne font autre métier que d'en vendre. On en peut tirer de ſes propres taillis, ou plans de ſemences : on en fait exprès des pépinieres chez ſoi, dans quelques arpens de clos, d'où l'on tire de fort beaux plans pour repeupler les endroits dégarnis, ou pour peupler ceux que l'on veut mettre en *bois*.

Quant au choix de ceux qu'il faut pour faire un *bois*, on en prend de jeunes qui aient le plus de racines qu'il ſe peut, nettes & nourries, la tige forte & droite, l'écorce vive, ſans nœuds, mouſſe, gerſure ni ulcere, de belle venuë, haut d'un pied & demi de tige, & gros à proportion, ſi c'eſt pour faire un taillis.

Il

Il eſt à propos que le plan ſoit levé dans un terroir plus ſec, plus pierreux, ou plus maigre que celui où on le veut planter, parce que trouvant un meilleur fond, & plus de nourriture que dans ſa terre matrice, il viendra beaucoup plus vîte & plus fort. De plus, il faut que le plan ſoit arraché le jour même qu'on le plante, ou la veille. En l'arrachant de terre il en faut ménager les racines, bécher un peu la terre pour voir juſqu'où elles peuvent s'étendre & les avoir plus aiſément, ſur-tout il ne faut faire ce travail que par un tems humide. Le plan en eſt plus aiſé à lever; il conſerve bien mieux ſa vivacité & ſa fraîcheur, & il reprend plus aiſément.

Il y a des gens qui en les levant marquent avec de la craie, ou autrement, l'expoſition qu'ils avoient en les crayonnant, par exemple du côté du Midi, pour les replanter au même aſpect. On prétend que le plan en repouſſe bien plus vîte que quand on change ſes expoſitions; mais cette remarque, qui peut avoir ſon mérite pour de grands arbres, paroît être ici une vaine délicateſſe, puiſqu'il ne s'agit que de jeunes plans champêtres, qui ne font preſque que de naître. S'ils ne peuvent pas être plantés le même jour qu'ils ont été arrachés, on les met par petits faiſceaux un peu au large dans de la terre bien remuée & médiocrement humide. Ils s'y conſervent ſains & frais pendant pluſieurs jours.

Il ne faut planter le *bois* que quand il eſt hors de ſéve, c'eſt-à-dire, en hyver ou aux environs; ce qui ſe régle en particulier ſur le climat, ſur la rigueur de la ſaiſon, & la quantité du plan. Mais comme il s'agit ici des plans les plus ruſtiques, il faut ſeulement éviter le grand froid, qui eſt l'ennemi mortel du plan, & les grandes pluies qui les noieroient.

En France, on plante en Novembre & en Décembre dans les terres pierreuſes, légéres, ou ſabloneuſes; à la fin de Février dans les terres humides, & quelquefois avant l'hyver dans les terres fortes. Le plus ordinaire eſt en Décembre & Janvier, par un tems doux & moite, après une pluie; car la gelée, les grands vents & la ſécherèſſe, ſont tous contraires à la végétation, qui n'eſt autre choſe qu'un ſuc, qu'une humidité tempérée animée par une douce chaleur. C'eſt auſſi pourquoi il ne faut point planter pendant les grandes pluies, ni quand la terre en eſt trop imbibée, parce que ce n'eſt qu'un mortier, qui en ſe ſéchant, feroit mourir les plans. Au contraire, s'il fait trop ſec, quand on veut planter, il n'y a qu'à tremper un peu les racines des plans dans une cuve d'eau, pour les garantir de la ſécherèſſe que le vent ou la ſaiſon cauſent.

On plante à la fin de l'Automne dans les terreins ſecs, & à la fin de l'hyver dans ceux qui ſont humides. Les plans, qui verdoient & fleuriſſent de bonne heure, veulent être plantés plutôt, parce qu'ils entrent de bonne heure en ſéve. Tels ſont tous les fruits à noyaux, comme pruniers, ceriſiers, &c. on les plante en Décembre. Mais les plans ſauvages ſont plus tardifs: comme ils ne prennent ſéve qu'au mois de Mars, & ne bourgeonnent que vers la mi-Avril, il vaut mieux ne les planter qu'à la fin de Janvier; mais ils réuſſiſſent plus difficilement & plus rarement, parce qu'ils demeurent dans un nouveau terrein, ſans vie & ſans humeurs, expoſées à la gelée & aux pluies; au lieu qu'en les plantant tard, ils ont paſſé les rigueurs de l'hyver, ils trouvent une terre douce, molle & un commencement de chaleur qui les ranime; & enfin ils ſont conduits ſuivant leur génie, qui veut qu'ils ſoient plantés tard, puiſqu'ils viennent tard. Je renvoie au mot PLAN, & à celui de FOSSE, pour voir la maniere de mettre en terre les plans enracinés. Paſſons aux *bois* tout faits.

Quand les *bois* ont une fois atteint leur grandeur naturelle, ſoit qu'on les ait

élevés de semence ou de plan, ou qu'on les ait tout faits, il s'agit d'en faire la destination, la coupe & la police. *Voyez* VENTE, COUPE, & USANCE des bois.

BOIS MARMENTAUX, ou BOIS DE TOUCHE, sont des *bois* (hauts ou bas n'importe) qui sont autour d'une Maison, Parterre ou Château, pour y servir d'ornement ou d'abri, & auxquels on ne touche point. On en voit quantité qui sont des bouquets de futaie.

BOIS EN DE'FENDS, est un *bois* de réserve, dans lequel il n'est pas permis de faire aucune coupe, ni paisson : on met en *défends* quelque triage que l'on voudra conserver, pour s'en servir au besoin, ou uniquement parce qu'il est de belle venuë : ces *défends* ne sont gueres en usage que dans les grandes forêts, & ils y sont très-nécessaires pour les nécessités publiques, pour les cas d'incendie, &c.

On met aussi en *défends* les bois qui ont été dégradés, ou qui sont encore trop jeunes pour qu'on puisse en faire usage. Les taillis sont en *défends* de droit jusqu'à cinq ou six ans ; les chévres, les cochons, les moutons, & autres bêtes mal-faisantes sont toujours en *défends*, hormis le tems de la glandée pour les cochons. Au contraire, on appelle un *bois défensable* celui dans lequel il est permis par le Juge, ou autrement, de faire les coupes & paissons convenables, parce qu'alors il est en état de se *défendre*.

BOIS EN PEUIL, est un *bois* nouvellement coupé qui n'a pas encore trois ans. Il est défendu d'y laisser aller aucuns bestiaux, ni troupeaux, parce que la moindre atteinte que le brout recevroit le ruineroit. *Voyez* AGE du bois.

BOIS EN ETANT, est celui qui est vivant sur pied.

BOIS GISSANT, est celui qui est coupé ou abatu sur terre.

BOIS VIF, est celui qui prend nourriture, & qui porte branches, feuilles ou fruits.

BOIS MORT, est celui qui est séché sur pied, qui n'a plus de séve, en quoi il est très-différend du *mort bois*.

BOIS D'ENTRE'E, est celui qui est entre verd & sec : les arbres dont les houpiers ou quelques branches sont séches & d'autres nettes, comme sont d'ordinaire ceux qui sont à l'entrée des forêts. La coupe des *bois d'entrée* est pourtant défenduë aux *Usagers* & aux *Riverains*.

BOIS A FAUCILLON, sont les petits *bois*, qu'on peut couper aisément avec un faucillon ou petit fer, parce que ce sont des *bois* de petite essence, soit taillis, endroits ruinés ou de mauvaise venuë, comme le sont ordinairement les bords des forêts.

BOIS DE HOUSSIERES, ou *menus bois*, arbustes peu élevés, comme hoût, genêt, &c. On les appelle aussi *brosses* ; mais proprement les *brosses* sont les méchantes tailles qui sont au bord de la forêt ; à la différence des *buissons* qui sont les petits arbres avortés, ou les *bois* peu estimés qu'on voit épars dans les forêts, & qui ne croissent gueres. Il faut cependant remarquer qu'en terme de Pratique les Officiers des Eaux & Forêts ne donnent que le nom de *buisson* aux *bois* qui n'ont pas plus de trente ou quarante arpens.

BOIS DE BREUIL, est un *bois* taillis fermé de murs ou de haies, ou de buissons renforcés dans lesquels les bêtes ont coûtume de se retirer.

BOIS DE CHABLIS, qu'on nomme autrement *cables* ou *bois* versés, sont ceux que le vent à déraciné, abatu ou rompu en tout ou en partie. On en fait des ventes particulieres dans les grandes forêts, & on y comprend les *arbres de délit*, c'est-à-dire, ceux que l'on a maltraité ou coupé clandestinement & contre les régles.

BOIS RABOUGRIS, sont des

*bois* de mauvaiſe venuë qui ſont tortus, mal faits, comme la plûpart des pommiers & poiriers ſauvages, qui ont le tronc court, raboteux, pleins de nœuds & peu de branches, ce qui vient de la nature du plan, ou de celle du terrein, & plus ſouvent de quelque accident; par exemple, ſi le *bois* a été brouté, s'il n'a pas été coupé dans la ſaiſon, ſi on l'a déshonoré en l'étêtant mal-à-propos : il y a du remède à tous ces cas.

BOIS ARSINS, ce ſont ceux qui ont été incendiés par maléfice ou autrement.

BOIS CHARMÉS, ce ſont ceux auxquels on a fait quelque choſe pour les faire mourir ou tomber.

BOIS BLANCS, tels que ſont le tillot, le bouleau, le peuplier, le tremble, le ſaule, ſont tous *bois* qui viennent vîte, même dans d'aſſez mauvais terroirs, & ils fourniſſent de promptes & amples jettées; mais ce ſont tous *bois* légers & peu ſolides, qui ne ſont bons qu'à peu d'ouvrages : il n'eſt pas même permis d'en mettre plus d'un tiers parmi les *bois* de corde, ou à brûler.

On appelle MORTS-BOIS, certains *bois verds en étant*, c'eſt-à-dire, vifs ſur pied, en quoi les *morts-bois* ſont différens du *bois-mort*. Ce ſont les ſaux, marſeaux, épines, puînes, ſureaux, genêts, geniévres & ronces. Il n'y a que ces neuf eſpeces de *mort-bois* déſignées par la Charte-Normande accordée par Louis X. en 1315. par celle de François I. en 1515. & par celle de 1669. Cependant bien des gens comprennent dans le *mort bois*, tous les *bois vifs*, mais qui ſont légers, ou qui n'apportent point de fruits, tels que ſont les *bois* blancs; même ſelon eux l'orme, l'érable & le frêne. L'uſage du lieu & la poſſeſſion actuelle y font beaucoup pour en juger. La raiſon pour laquelle on cherche à étendre les *morts-bois* beaucoup au-delà des eſpeces que l'Ordonnance en a marquées, c'eſt que; 1°. Les *morts-bois* ne ſont pas ſujets aux droits de tier & danger. 2°. Ils tombent dans le caſuel des uſagers. *Voyez* TIER, DANGER & USAGERS.

Il y a des préceptes pour la conſervation ou le rétabliſſement des *bois*. Le premier ſoin d'un maître eſt de connoître au juſte l'étenduë de ſes *bois*, pour prévenir les uſurpations & ſçavoir ſon compte. Il doit en même tems ſçavoir l'état des différens triages de ſon *bois*, le nombre qui ſert en futaie, la nature du fonds, la qualité du plan, juſqu'à quel âge il profite, ce que le bois peut produire. Il doit viſiter les lieux rabougris, les clairieres & les places qui ſe trouvent vuides ou naturellement, ou par méfait, pour régler ſur tout cela le débit de ſes *bois*, le tems & la quantité des coupes, les améliorations, &c.

Un point d'économie le plus important pour les *bois*, c'eſt d'en régler les coupes & les ventes, pour que la quantité & le tems en étant toujours égaux, le *bois* ſoit bien exploité, & toujours de même revenu.

Il faut encore uſer ſes *bois* dans les âges, dans les tems, & ſuivant les manieres convenables, c'eſt-à-dire, qu'ils ſoient aſſez forts pour être de bon débit; qu'ils ne ſoient point ſur le retour, ni d'un âge à ne pouvoir plus repouſſer; qu'ils ſoient coupés hors de ſéve en décours à la coignée, & non à la ſcie, tout près de terre, & tout de ſuite ſans rien laiſſer, ſans recourir, & ſans le peler ſur pied.

Tout homme prudent empêche le plus qu'il peut qu'on ne faſſe aucun arrachi dans ſes *bois*, ſoit de chêne, charme ou autres plans : point ou peu de cendres & de charbonnieres, à cauſe du dégât que cela occaſionne & du danger du feu; ou s'il en permet, il ſera attentif qu'on n'en faſſe pas plus qu'il ne l'aura permis, & qu'on ne le faſſe pas ailleurs que dans les places les plus vuides & les plus éloignées qu'il aura indiquées pour ce ſujet : de même, qu'on ne mette le feu à aucune

bruyere; qu'on ne fasse de la chaux qu'à cent perches de distance du *bois*; qu'on n'y péle, ceinture, charme, échoupe, ébranche, ni coupe aucun arbre; qu'on ne vole dans ses *bois* ni fruits, ni bois; qu'on n'étende point les usages qui peuvent y être dûs au-delà des personnes & de la qualité qui en est duë; qu'il ne vende point ses *bois* par pieds d'arbres, parce qu'ils dépérissent considérablement quand les beaux brins en sont ôtés; qu'il ne laisse écorcer aucun de ses arbres, tant qu'ils seront sur pied, parce qu'on endommage presque toujours la souche qui doit réceper, & le tronc écorcé sur pied (quand même il n'auroit été que cerné) se desséche & n'est plus d'un bon usage. On doit encore payer ses ouvriers plutôt en argent qu'en bois, afin qu'ils n'aient point d'occasion d'en voler. Enfin on doit se faire une étude particuliere de l'Ordonnance des Eaux & Forêts, pour en pénétrer l'esprit, & appliquer à son profit les traits de prévoyance & d'économie qui y sont répandus par-tout, & qui la font passer pour une des plus belles Ordonnances qui aient jamais paru. Aux mots de BALIVEAUX, LISIERES, RECEPAGE, REPEUPLEMENT, RIVERAINS, USAGERS, & autres ci-dessus indiqués; on peut voir ce qui regarde encore la nature des *bois* : mais ajoutons à cet article quelques réflexions de BRADELEY sur le même sujet.

Les *bois* de haute futaie, dit-il, sont le chêne, le frêne, le hêtre, l'orme, le châtaigner & le noyer. Nous parlerons en son lieu de ces *arbres*, qui peuplent les forêts & forment des avenuës; & qu'on appelle *arbres* de la premiere classe, ainsi que de ceux du second ordre, qui sont les arbres de taillis, ou d'un usage moins nécessaire, comme le noisetier, l'aune, le saule, l'ozier, & quelques autres moins considérables. L'AWSON, Auteur Anglois, qui a travaillé plus de quarante ans à gouverner & à cultiver les bois & les arbres de haute futaie, nous a donné de bons préceptes sur la maniere d'éclaircir & de gouverner les arbres. Comme ces préceptes sont courts, voici à peu près ses propres termes rapportés par BRADELEY.

Combien y a-t-il de forêts & de *bois*, où pour un bon arbre on en voit quelquefois quatre mauvais, pourris, languissans, tant qu'ils subsistent? Au lieu d'*arbres* on y voit des milliers de buissons & de ronces. Combien ne voit-on pas par-tout d'arbres pourris & creux, des branches mortes, des têtes fanées, des troncs cicatrisés qui se chargent de mousse & des branches languissantes? De pareilles branches ne font absolument aucun profit; c'est du bois ulcéré, crochu, petit & court. Combien ne voit-on pas de ronces, de buissons, de mauvais noisetiers, d'épines, & d'autres bois inutiles dont on auroit pû faire avec des soins de bons & grands arbres? Examinons donc qu'elle en est la cause.

Le petit bois, & même une grande partie du bois se trouvent gâtés, pour avoir été d'abord mal gouvernés & cultivés, sans soin & à contre-tems. Les plus grands *arbres* ont été garnis & surchargés dès leur naissance de branches gourmandes, qui non-seulement ont détourné la séve du corps de l'*arbre*, mais encore l'ont rendu noüeux, & se sont remplis de mousse, aussi-bien que la tige principale, faute d'avoir été émondée. Si dès leur premiere cruë on eût enlevé toutes les branches à l'exception du sommet; si l'on eût nettoyé le corps de l'*arbre* tout autour, toute la force de la séve auroit poussé en grosseur & en hauteur, & ainsi l'arbre auroit recouvert ses nœuds, & poussé un corps beau, long & droit, propre pour la charpente, gros à proportion & d'une longue durée.

Si tous les *arbres* étoient tels, comment auroit-on du bois courbe pour les rouës, les jantes, &c. dira-t-on peut-être? Quelque soin que l'on prenne à dresser ces jeunes arbres, on en a encore

d'assez crochus pour les employer à ces usages. Il y a un grand nombre d'endroits où d'une seule racine il pousse trois ou quatre petits chênes, ou frênes, ou autres arbres grands & droits, parce que les racines fournissent abondamment de la séve : mais si on n'en eût laissé croître qu'un seul, & qu'on l'eût bien émondé & nettoyé jusqu'au sommet, on en auroit fait un bel arbre avec le tems. Il est avantageux pour les Propriétaires & pour l'Etat que les *bois* soient gouvernés & taillés avec soin : en coupant les branches gourmandes & celles qui sont trop serrées ; on a des perches, du bois à brûler, & le corps de l'arbre devient avec le tems fort long & gros. De tout ce qui vient d'être dit par rapport à la nécessité d'éclaircir, tailler & émonder les *bois*, il en résulte naturellement deux avantages pour le Propriétaire : Premierement, que le profit qui résultera de la coupe du taillis, du bois malade & de celui qui dépérit, produira une somme d'argent suffisante pour former de grandes plantations. 2°. Que les *arbres* qu'on laissera subsister, après avoir fait ce retranchement, croîtront & réussiront extrêmement bien, parce qu'ils auront alors la liberté de recevoir de la terre une plus grande quantité de nourriture, & ils joüiront d'une quantité suffisante d'air à proportion de leur âge & de leur force.

Voilà, selon les Remarques de notre Auteur Anglois, les soins que l'on doit prendre des *arbres* jeunes, qui doivent former un jour un *bois* de haute futaie. Nous nous réservons à traiter cette matiere au mot *Plantations* ; & à dire sous le nom de chaque *arbre* de la premiere & seconde classe la maniere de les cultiver. Passons aux *bois* qu'on emploie.

BOIS DE CHARPENTE : on appelle *bois de charpente*, *bois quarré*, & *bois de carrissage*, tout le *bois* équarri destiné à bâtir pourvû qu'il soit au-dessus de six pouces, & selon qu'il est débité. Chaque piéce a son nom particulier suivant sa grosseur.

Le Marchand Ventier emploie pour la charpente les plus belles tiges de sa vente, & quoiqu'elle ne soit pas bien considérable, il faut toujours tendre à l'équarrissage, parce que c'est le débit le plus prompt, qui coûte moins de frais & qui donne de plus fortes sommes.

On ne débite le *bois de charpente* qu'à la piece, ou au cent. La piece de *bois* est de douze pieds de long, sur six pouces d'épaisseur & autant de largeur, ou la valeur qui revient à cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces de *bois* pour le contenu de toute une piéce, de sorte qu'une poutre est souvent comptée pour quinze ou vingt piéces de *bois*. Tout le *bois de charpente* se réduit à cette mesure, soit pour la vente, pour la voiture, ou pour le toisé des ouvrages. On le taille toujours en longueur, depuis six pieds jusqu'à trente, en augmentant les piéces toujours de trois pieds en trois pieds. Celles de ménuiserie ne vont que jusqu'à quinze pieds au plus avec la même gradation.

BOIS DE FENTE : il sert à faire le merrain à futailles, le merrain à panneaux pour la menuiserie, tout ce qu'on appelle *bois d'ouvrages*, c'est-à-dire, lates, contre-lates, échalas, éclisses, seaux, cercles, pelles, & tout ce que l'on travaille dans les forêts.

On choisit pour la *fente* le meilleur *bois* de la vente, & presque toujours le chêne, sur-tout on rejette le bois tranché, roulé, échauffé & noüeux. On y emploie les tronçons qu'on coupe ordinairement au bout d'en bas de l'abatage ; car tout le corps de l'arbre n'est pas propre pour la *fente*. Le *bois* rustique & noüailleux, qui a crû sur le gravier exposé au plein midi, ne se peut *fendre* qu'un peu vers le tronc.

BOIS DE SCIAGE : il sert principalement pour la menuiserie. On le débite en planches, solives, chevrons,

poteaux, limons & battans, gouttiéres, membrures & contre-lates. Tout bois quarré, qui n'a pas six pouces d'épaisseur, est compris dans le *bois de sciage*. On y emploie beaucoup de bois tendres. On le fait façonner ou par les Scieurs de long, ou dans des moulins à scie : mais il doit être sans flâche, bien travaillé à vif arrête, & non méplat, c'est-à-dire, n'être pas plus épais d'un côte que de l'autre.

BOIS DE CHARRONAGE : il comprend tout ce que les Charrons emploient pour faire des charrues, roues, charrettes, carrosses & autres voitures, &c. Le frêne, le charme, l'érable, & principalement l'orme, fournissent presque tout le *bois de charronnage*. La meilleure partie s'en débite en grume, & tout y sert, même les forts branchages tortus & droits, pourvû qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons emploient aux raies de rouës, aux charruës, ou ailleurs, jusqu'aux petits morceaux gros comme la jambe; & tout ce bois-la s'appelle *bois à débiter*.

BOIS A BRULER : on le fait de branchages de taillis, & des bois qui pour être gâtés, ou de mauvaises especes, ne sont point propres aux usages ci-dessus, soit de charpente, fente, sciage ou charronage. Il ne faut pourtant pas tirer trop fort à ces usages, parce qu'il ne resteroit plus de quoi faire de bon *bois à brûler*, qui est un débit des plus considérables des ventes.

Tout le *bois a brûler* en général, doit avoir trois pieds & demi de long compris la taille : il ne doit y avoir que le tiers au plus de bois blanc. Le hêtre est le bois qui brûle le mieux : il fait le feu le plus clair, mais il pétille trop. Le *bois à brûler* ne doit être vendu qu'à la corde, l'Ordonnance ayant abrégé toutes les autres sortes de mesures; & la corde doit avoir huit pieds de long & quatre de haut : elle vaut deux voies à Paris.

BOIS DE COMPTE, est celui dont les soixante-deux buches au plus doivent remplir les trois anneaux, qui composent la voie de Paris, suivant les Ordonnances de la Ville. Les buches doivent avoir trois pieds & demi de longueur, & au moins dix-huit pouces de grosseur; celles d'au-dessous doivent être rejettées & renvoyées parmi le *bois de corde*.

BOIS DE CORDE, est celui qui n'a pas dix-sept pouces de grosseur: mais il doit en avoir au moins six. On l'appelle *bois de corde*, parce qu'il n'y a pas long-tems qu'on le mesuroit encore à Paris avec des cordes. A présent on le vend à la membrure, qui est une mesure composée de trois piéces de charpente, qui a quatre pieds en tout sens, & dans laquelle on range le bois. Plus il est droit mieux il se vend, parce qu'il se corde mieux que le bois tortu.

BOIS DE GRAVIER, est un bois demi-flotté, qui vient dans la Bourgogne & le Nivernois dans les endroits pierreux.

BOIS D'ANDELLE, est un bois de deux pieds & demi, qui vient par la riviere d'Andelle. Il est ordinairement de hêtre.

BOIS NEUF, est celui qui vient dans des bateaux sans tremper dans l'eau. C'est ainsi que viennent à Paris les bois de Picardie & de Normandie en remontant la riviere à force de chevaux. Il vient de même des coterets, falourdes, fagots, lates, échalas & autres Marchandises des rivieres d'Yonne, Marne, Seine & autres au-dessus de Paris.

BOIS FLOTTE : il vient à Paris en *trains* ou a *bois perdu*; ce qu'on appelle proprement *bois flotté*, est celui qu'on amene en trains ou éclusées lié avec des perches ou des rouettes sur des rivieres navigables; & le *bois perdu* est celui que l'on jette ordinairement dans les petites rivieres; qui n'ont pas assez d'eau pour porter des trains ni des bateaux; & on le recueille ou à quelque

port jusqu'où le flot le porte, ou en tel endroit que l'on veut, en l'arrêtant par des palis qui battent la riviere; & là on le met en bâteaux ou en trains, si la riviere devient navigable, ou bien on le met en chantier pour s'en défaire par terre à l'occasion.

On flotte ainsi à *bois perdu*, particulierement sur les ruisseaux qui sont voisins des *bois* en vente, & sur les petites rivieres qui viennent tomber dans les grandes, comme sur celle d'Andelle, ce qui est très-commode & d'épargne pour les Marchands Ventiers.

BOIS VOLANT: c'est celui qui par le flot vient droit au port où on le recueille. On voiture par trains les bois qui viennent de loin, comme d'Auvergne, de Bourbonnois, Nivernois, Montargis, Bourgogne, Morvant, Champagne, Lorraine, qui coûteroient trop par bateaux, encore plus par terre.

BOIS ECHAPPE': ce sont ceux qui par les inondations s'échappent dans les prés & dans les terres.

BOIS CANARS: ce sont ceux qui demeurent au fond de l'eau, ou qui s'arrêtent sur le bord des ruisseaux où l'on a jetté un flot de *bois à bois perdu*. Les Marchands ont quarante jours après que le flot est passé, pour faire pêcher leurs *bois canars* sans rien payer.

BOIS PELARD, est du bois menu & rond dont on a ôté l'écorce pour faire du tan.

BOIS DECHIRE', est le bois qui revient de quelque ouvrage qu'on met en piéces, par exemple un vieux bateau qu'on déchire, c'est-à-dire, qu'on défait.

BOIS FOSSIL: il y a des endroits où l'on trouve du *bois* dans de la terre, soit qu'il y ait été enterré autrefois, & dès le déluge comme quelques-uns le croient, soit qu'il s'y forme comme il arrive à celui des mines d'ambres.

BOIS DE BRIN, est un morceau de bois de belle venuë, droit & long, qui n'est point scié, si ce n'est pour l'équarrissage, & qui est de toute la grosseur de l'arbre. Il est excellent pour faire des planchers.

Bois, en Agriculture, se dit des menuës branches, scions & rejettons, que les arbres poussent chaque année. Ainsi on dit qu'un arbre nain pousse trop de *bois*, qu'une vigne est trop chargée de *bois*, pour dire qu'il la faut tailler, & qu'il faut émonder ou élaguer les arbres. On appelle aussi la vigne *bois tortu*.

Bois, est aussi un nom collectif qui signifie les arbres qui sont plantés fort épais & en grand nombre, soit dans un Jardin, soit dans la campagne.

BOIS D'ORNEMENT, en terme de Jardinage, est un bois qui donne beaucoup d'agrémens aux Jardins, que l'on prend plaisir à planter. On donne telle figure que l'on veut à ces sortes de bois. Les plus communes sont l'étoile, la pate d'oie, & la croisée, ou croix de Saint André. Ceux qui ont du goût pour le Jardinage leur donnent telle forme qu'ils jugent à propos. On peut les arranger en cloîtres, en salles, en sallons, en cabinets, en guillochis, en cerceaux naturels ou artificiels.

BOIS DE HAUTE FUTAIE, arbre de tige: c'est le bois qui est parvenu à sa plus grande hauteur, qui est réputé immeuble, & qui ne peut-être abatu par un usufruitier. Le *bois* est réputé de *haute futaie*, dit Loisel, quand on a demeuré trente ans sans le couper. C'est aussi la définition qu'en donne la Coûtume de Blois. Celle de Sens dit qu'un *bois est bois de haute futaie*, quand il est planté de tems immémorial & qu'il est propre à bâtir. Dans celle de Nivernois après vingt ans, en le faisant néanmoins notifier par affiche & cri public. On appelle *bois de haut revenu* celui qui est de demi-futaie de quarante ou de soixante ans.

BOIS TAILLIS, est le *bois* qu'on met en coupe tous les dix ans au moins, & qui est au-dessous de quarante ans;

car au-delà c'est une *futaie sur taillis*. C'est dont on fait le charbon & le bois à brûler.

Les *bois taillis* sont en pâtures pendant toutes les saisons de l'année, que les bestiaux ne peuvent nuire au jeune bois : les Coûtumes de Berry, de Bourbonnois & d'Auvergne fixent ce tems à trois ans, & au mois de Mai depuis la derniere coupe. Celles de Nivernois & de Bourgogne à quatre ans, que l'on peut encore proroger. Celle de Poitou à quatre ans, & pour les chévres à cinq ans. Celles de Troyes, de Vitry & de Chaumont jusqu'à cinq ans, & aux chévres pour toujours. Celles de Sens & d'Auxerre jusqu'à ce que par Jugement le *bois* ait été déclaré assez fort.

BOIS DE DELIT, dans les Ordonnances, signifie *bois* qu'on vole, qu'on prend en commettant un *délit*. Il y a confiscation des chevaux, bouriques., &c. qui se trouvent chargés de *bois de délit*.

BOIS GENTIL : les Bourguignons ont donné ce nom au mezeréon, qu'on appelle autrement auréole femelle : c'est une espece de garou ou de thymelœa. *Voyez* MEZEREON.

BOIS PUANT, arbre d'une moyenne grandeur, & qui donne dès sa racine plusieurs jets. Son bois est pâle, & son écorce d'un verd brun. Ses branches sont garnies de feuilles, qui sont par trois sur une même queue longue environ d'un pouce. Elles sont oblongues, pointuës, vertes par-dessus, & blanchâtres par-dessous, d'une odeur forte & désagréable, sur-tout lorsqu'on les froisse. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles, & sont légumineuses, allongées, jaunes & soutenuës par un calice blanchâtre, comme argenté & à cinq pointes. A ces fleurs succédent des gousses longues & larges comme le doigt, qui renferment entre leurs cosses des semences taillées en rein grosses comme des haricots, & qui brunissent en mûrissant.

BOISÉ, BOISÉE : on dit qu'une terre est bien *boisée*, quand elle a des *bois* de haute futaie dans ses Jardins, dans un parc, dans ses dépendances.

BOISEUX, terme de Jardinage, qui ne se dit que des plantes qui ont quelque solidité dans leurs racines, troncs, branches & rameaux, qui sont de la nature du *bois*.

BOISSEAU, mesure pour du grain de la farine, du sel, des navets, de la cendre, du charbon, &c.

Sous nos premiers Rois le *boisseau* & toutes les autres mesures étoient égales en France. Charlemagne établit une nouvelle mesure ; c'étoit un *boisseau* qui contenoit le poids de vingt livres de froment. Aujourd'hui, & depuis très-long-tems, le *boisseau* est très-différent en France, & change presque en toutes les Jurisdictions. A Paris, il contient quatre quarts ou huit litrons, & il faut trois *boisseaux* pour faire un minot, & quatre minots pour faire un setier de bled, & quarante-huit minots pour faire un muid. Le bled se mesure à *boisseau* ras, & la farine à *boisseau* comble. Par l'Ordonnance de 1669. le *boisseau* doit avoir huit pouces deux lignes & demie de haut, sur dix pouces de large ou de diamétre d'un fût à l'autre. Le demi *boisseau* de huit pouces cinq lignes de haut, & huit pouces de diamétre entre les deux fûts.

CENALIS, dans son *Traité des poids & des mesures*, prétend que le *boisseau* de Paris est le tiers de l'Amphore, qui contenoit dix-huit quartaires, dont le *boisseau* de Paris ne contient que six. Le Pere MERSENNE a observé que le *boisseau* de bled de Paris contenoit deux cens vingt mille cent soixante grains quand il est comble ; & cent soixante-douze mille quand il est ras. Les Romains donnoient quatre *boisseaux* de bled à leurs esclaves pour les nourrir, & l'on a supputé que la mesure de ces *boisseaux* revenoit à celle de Paris. Il y a douze *boisseaux* au setier en plusieurs lieux, & sur-tout

fur-tout à Lyon on l'appelle bichet.

La division ou parties du *boisseau* sont le demi *boisseau*, le quart & le demi quart, le litron & le demi litron, qui tous deux ne servent gueres qu'à mesurer les menus grains & les légumes secs. Le *boisseau* de Paris, bon bled de froment, pese vingt livres. Le *boisseau* de Châlons en Champagne est plus petit que celui de Paris d'un huitiéme, puisqu'il en faut treize & demi pour faire le setier de Paris. Le *boisseau* de Vitry est près d'un cinquiéme plus petit que celui de Paris, quatorze & demi en font douze ou le setier de Paris. A Troyes, Mery, Arcis, le *boisseau* comble, qui est la mesure dont on se sert, pese quarante livres. Il est double de celui de Paris. A Nogent, six *boisseaux* font le setier de Paris; par conséquent il est double de celui de Paris. A Bray, neuf *boisseaux* font le setier de Paris; le *boisseau* de Bray est donc plus grand d'un quart que celui de Paris. Provins a deux sortes de *boisseaux*, l'un qui sert dans le marché, que l'on nomme le *boisseau* du minage, il pese vingt-quatre livres, les dix *boisseaux* font le setier, & les cent vingt le muid de Paris. L'autre *boisseau* ne sert que dans les maisons des Bourgeois; ils le nomment le *boisseau* de grenier. Il tient trois demi-setiers moins que celui du minage, qui est environ un seiziéme. Ainsi le *boisseau* de minage est d'un cinquiéme plus grand que celui de Paris, & le *boisseau* du grenier de près d'un septiéme seulement. A Nangis, le *boisseau* tient douze pintes mesure de Paris, il pese quarante livres; les six font le setier de Paris. Il est donc double de celui de Paris. A Mailly, le setier contient huit *boisseaux* mesure du païs, & pese cent soixanteseize livres; donc chaque *boisseau* pese vingt-deux livres: c'est deux livres plus que celui de Paris, ainsi il est d'un dixiéme plus grand. A Melun & à Fontainebleau, dix *boisseaux* de bled font le setier de Paris; par conséquent il est d'un cinquiéme plus grand que celui de Paris. A Rozoy, le setier tient huit *boisseaux* du païs, qui font dix *boisseaux* & demi mesure de Paris; il pese deux cens dix livres, & par conséquent est plus petit que celui de Paris d'un *boisseau* & demi. Ainsi le *boisseau* de Rozoy pese vingt-six livres & demie, c'est-à-dire, six livres & demie plus que celui de Paris, & conséquemment est plus grand de près d'un tiers. A Chaume, les huit *boisseaux* du païs font le setier, qui pese deux cens vingt-cinq livres; d'où il s'ensuit que ce *boisseau* pese vingt-huit livres & deux onces, c'est-à-dire, huit livres & deux onces plus que celui de Paris, & qu'il est plus grand de plus d'un tiers. A Brie-Comte-Robert, le setier est plus petit d'un *boisseau* que celui de Paris, en sorte qu'onze *boisseaux* de Paris font le setier de Brie. Le *boisseau* de Brie est donc d'un douziéme plus petit que celui de Paris, & un peu plus grand à Dammartin, où le setier pese deux cens quarante-deux livres: c'est deux livres plus que celui de Paris, & par conséquent le *boisseau* vingt livres & un sixiéme de livre, un sixiéme de livre plus que celui de Paris, c'est-à-dire, qu'il n'est plus grand que d'un cent vingtiéme. A Colummiers & à Farmoutier les huit *boisseaux* font le setier du païs; il pese deux cens livres. Le bled qui croît en ce païs est fort bon & fort pesant: ainsi le *boisseau* pese vingt-cinq livres, & est d'un quart plus grand, ou du moins plus pesant que celui de Paris; car le poids du *boisseau* peut venir de la pesanteur du bled. Le *boisseau* du Mans pese trente-trois livres. Le *boisseau* de Nevers pese trente livres. Voila ce que l'on peut dire de plus exact sur la grandeur des *boisseaux*. Au reste, tout cela ne se doit pas prendre dans la derniere précision, parce que le bled est plus pesant en un lieu qu'en un autre, & plus pesant une année qu'une autre selon les saisons. M. DE LA MARRE, Traité de la Police.

BOISSELE'E, plein un boiſſeau de grain ou d'autres choſes, qui ſe meſurent au boiſſeau.

Boisselé'e, ſe dit plus particulierement d'une certaine meſure de terre, dont on uſe en la plûpart des Provinces de France. C'eſt autant de terre qu'il en faut pour contenir la ſemence du grain contenu dans un boiſſeau. On dit : cette terre contient tant de *boiſſelées*. Pour faire un arpent de Paris il faut environ huit *boiſſelées*.

BOISSON : c'eſt ce qui eſt propre à boire, ou qu'on boit ordinairement. Elles ſont différentes ſelon les païs : le vin, la biere, le cidre, ſoit pommé, qui ſe fait de pures pommes, ſoit poiré, qui ne ſe fait que de poires, ſont les *boiſſons* les plus ordinaires. On en donne aux domeſtiques & valets de Campagne ſelon les conventions qu'on a faites avec eux ; ce qui eſt toujours ſelon le plus ou le moins que les années ont produit, & ſuivant que la *boiſſon*, telle qu'elle eſt, eſt plus ou moins chere. On fait une autre *boiſſon* pour les valets qu'on appelle *trempe*, *piquette* ou *boiſſon :* ce n'eſt autre choſe que de l'eau paſſée ſur un marc, qu'on a verſé dans un tonneau. Cette eau envinée eſt plus ou moins bonne, ſuivant qu'on mêle plus ou moins de vin. On appelle encore cette *boiſſon*, *vin de dépenſe*. Il n'eſt bon que depuis qu'il a commencé à fermenter juſqu'au Printems, qu'il n'y a point encore de chaleur qui le faſſe aigrir. On fait auſſi de la petite biere, & du petit cidre pour les domeſtiques. On fait auſſi à la Campagne une eſpece de *boiſſon* qu'on appelle *cormé*, avec de l'eau & des cormes, de la maniere qu'on le dira en ſon lieu. Cette liqueur eſt piquante, & meilleure que l'eau pure après qu'elle a fermenté. Elle n'eſt bonne qu'en hyver, encore faut-il prendre garde qu'elle ne gele : car pour-lors elle perd ce qu'elle a d'acide, ce qui fait ſon mérite. La chaleur l'aigrit auſſi, c'eſt pourquoi il ne doit plus y en avoir lorſque vient le Printems. On fait encore à la Campagne une autre ſorte de *boiſſon* avec des prunelles ; elle ſe fait comme le cormé.

BOITE, ſignifie du petit vin qu'on fait à la Campagne pour des valets avec de l'eau de marc. On l'appelle autrement *boiſſon*.

Boite, ſe dit encore de la ſaiſon où le vin eſt bon à boire.

BOL-HUERT, terme de Fleuriſte, tulipe incarnat & blanc. Morin, Culture des Fleurs.

BOMBER, en terme de Jardinage, & mettre en *dos de bahut*, eſt la même choſe. On *bombe* maintenant toutes les plates-formes des Jardins.

BON-CHRETIEN, ſe dit de certaines poires fort groſſes, aſſez connuës dans toutes les parties de l'Europe, & dont les Romains faiſoient grand cas.

Bien des gens eſtiment que le *bon-chrétien* ne ſçauroit réuſſir en buiſſon, & qu'on n'en peut avoir de beau ſi on ne le met en eſpalier. En effet, c'eſt principalement en eſpalier qu'il réuſſit, ſur-tout pour acquérir ce vermillon qui lui ſied ſi bien, & que le plein air ne lui peut entierement donner. On peut cependant dans les Jardins bien expoſés, élever en buiſſon des poires de *bon-chrétien* très-belles, c'eſt-à-dire, fort groſſes, bien faites, avec une peau aſſez fine, un peu colorée à l'endroit où le Soleil donne, & d'un verd propre à jaunir en maturité. La Quintinie.

Il y a le *bon-chrétien* d'été, & le *bon-chrétien* d'hyver. Le *bon-chrétien* d'été ſe diviſe en *bon-chrétien* d'été muſqué, & en *bon-chrétien* d'été gracioli.

Le *bon-chrétien* d'été muſqué eſt une poire d'une groſſeur raiſonnable, & longue : ſa peau eſt jaune, liſſe, foüettée de rouge quand on la découvre ; ſa chair eſt parfumée & caſſante. Quoiqu'on le nomme *chrétien* ni ſon bois, ni ſes feuilles n'en ont le caractere. La poire en a ſeulement la figure.

Le *bon-chrétien* d'été ou gracioli est gros, long, lissé, jaune ; son eau est sucrée : ce fruit est demi cassant. Quoiqu'il ne soit pas généralement estimé, c'est une bonne poire semblable au *bon-chrétien* d'hyver pour sa figure. Il est excellent en compôtes. On en a au commencement de Septembre.

Le *bon-chrétien* d'hyver est un des fruits dont la réputation est la plus ancienne. L'ancienne Rome l'a connu & cultivé sous le nom de *crustumium* & de *volemum*. C'est encore un des plus beaux fruits qui se voient. Sa figure est longue & pyramidale. Sa grosseur est surprenante, de trois ou quatre pouces dans sa largeur & de cinq ou six dans sa hauteur, si bien qu'on en voit fort communément qui pesent plus d'une livre. Il s'en trouve qui en pese jusqu'à deux. Son coloris naturel est jaune : il est relevé par un incarnat quand il est dans une belle exposition. Il demeure long-tems sur l'arbre, c'est-à-dire, depuis le mois de Mai jusqu'à la fin d'Octobre, & se conserve ensuite quatre à cinq mois dans la serre.

La poire de *bon-chrétien* d'hyver est très-bonne cuite, quand on la veut manger un peu avant sa maturité, & très-excellente cruë quand on veut lui donner le tems d'y parvenir : elle est long-tems sans mollir. A la vérité, elle n'est pas beurrée, mais elle a la chair cassante, souvent assez tendre, avec un goût agréable, & même une eau douce & sucrée assez abondante, & un peu parfumée. Son défaut est d'avoir la chair coriasse & pierreuse. En Poitou, on l'appelle seulement *poire de chrétien*.

Le *bon-chrétien* d'hyver devient plus gros, plus doré & plus rouge sur le coignassier que sur le franc, & plus beau en espalier qu'en buisson.

Certains Curieux distinguent différentes especes de *bon-chrétien* d'été : le long, le rond, le verd, le doré, le brun, le fariné, celui d'Auche, celui d'Angleterre, celui qui est sans pepin, &c. Mais la Quintinie se moque de ces distinctions, & dit que tout cela souvent se trouve sur le même arbre & ne vient que de la différence du fonds, des expositions, des années, de la vigueur ou de la foiblesse de l'arbre ; & qu'au reste, la ressemblance du bois, des feuilles & des fleurs se trouvent en tous les poiriers de ces sortes de *bons-chrétiens*. Il ajoute que la figure de la poire est la même, que le tems de la maturité est le même, que toutes elles ont la chair cassante, une eau sucrée, &c.

Le *bon-chrétien* d'Espagne en Novembre & en Décembre a pour ainsi dire des adorateurs de sa beauté, & même quelques-uns le sont de sa bonté, dit le même Auteur. C'est une poire grosse, longue & bien faite en pyramide, ressemblante tout-à-fait par-là à un beau *bon-chrétien* d'hyver, d'où lui est venu le nom qu'elle porte. Elle a d'un côté un beau rouge éclatant tout piqué de petits points noirs ; & de l'autre côté elle est blanche & jaunâtre. Sa chair est la plus cassante de toutes celles qu'on connoisse : elle á d'ordinaire une eau douce, sucrée & assez bonne quand elle est venuë dans un bon fonds, & qu'elle est dans sa parfaite maturité, qui arrive communément depuis la mi-Novembre, jusqu'à la mi-Décembre, & va quelquefois jusqu'en Janvier. Mais elle a la chair rude, grossiere & pierreuse, particulierement dans les terroirs & les années un peu humides. Ce fruit est estimé sur table, & pour servir en compôtes. Il est bon en Novembre.

BONNE DAME, plante que quelques-uns appellent *arroche* & *folette* : elle croît de la hauteur de cinq ou six pieds. Elle pousse des feuilles larges qui sont assez semblables à celles de la blette, quoique plus petites & plus molles : le goût de ces feuilles est fade. On la cultive dans les Jardins potagers. Cette plante ne vient que de graine : on la seme

au Printems, & est des plus promptes à lever & des plus promptes aussi à monter en graine dès le mois de Juin. On la seme assez claire ; & pour en avoir de belles graines, il est bon d'en replanter quelques pieds à part. La feuille de cette plante est fort bonne en potage & en farce. On s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, car elle passe fort promptement. Pour en avoir de meilleure heure, on en seme quelque peu sur une couche : elle vient en toutes sortes de terre, mais toujours plus belle dans les bonnes que dans les médiocres. On emploie cette plante principalement dans les décoctions des lavemens ; elle est humectante, rafraîchissante, & amollit le ventre. La Quintinie. Chomel.

BONNE-ENTE, sorte de poire. *Voyez* DOYENNE' : c'est son nom le plus ordinaire.

BON-HENRI, plante émolliente. Sa racine est vivace, grosse, jaunâtre, amere & âcre au goût. Elle pousse plusieurs feuilles triangulaires assez semblables à celles des épinars, ou du pied de veau. Elle donne aussi plusieurs tiges hautes d'un pied, en partie droites, en partie couchées sur terre, canelées, creuses, succulentes & charnuës, & pareillement triangulaires, vertes en dessus, & quelquefois couvertes en dessous d'une poussiere blanche, & d'un goût nitreux. Ses fleurs naissent en épis, à l'extrémité des tiges, comme l'amarante. Chaque fleur est à cinq étamines, soutenuës par un calice verdâtre découpé en cinq parties. Le pistil devient une semence noire, taillée en rein, & renfermée dans une enveloppe qui a servi de calice à la fleur. On mange les fleurs de *bon-henri*, de même que celles des épinars. C'est pourquoi on les a pris pour des épinars sauvages. On a dit qu'il est émollient, & par cette raison anodin. On s'en sert en cataplâme pour soulager les douleurs de la goute.

BONCORCE, terme de Fleuriste : c'est le nom d'un narcisse, qui produit à l'extrémité de sa tige douze fleurs qui ont les feuilles blanches & épaisses, & au milieu de ses feuilles un godet crêpu & pelissé : on lui a donné le nom de *boncorce*, parce que celui qui la trouvé s'appelloit ainsi.

BONDE, grande planche, ou piéce de bois qui sert à boucher la rigole qu'on laisse dans la chaussée d'un étang, pour en faire écouler les eaux quand on le veut pêcher. Elle se leve avec un vis ou des leviers.

BONDON, cheville de bois grosse & courte, qui sert à boucher un trou qu'on laisse aux tonneaux par-dessus pour les emplir.

Bondon, signifie aussi le trou même qui est bouché. Quand le vin ou le cidre bout, l'écume sort par le *bondon*.

BONNET DE PRETRE, Trompettes d'Espagne, Courges, & les autres plantes semblables, demandent la même culture que les citroüilles. Il y en a pourtant quelques-unes qu'on ne doit point laisser ramper sur la terre ; il faut avoir soin de les ramer. *Voyez* CITROUILLE. Quant à leur graine, comme aussi celle des citroüilles, elle ne se recueille qu'à mesure que l'on dépéce les fruits pour être mangés ; & il la faut bien essuyer, la sécher à l'air, puis la bien renfermer crainte des souris qui la mangent, comme celle des melons & des concombres.

Bonnet de Pretre, se dit aussi d'un arbrisseau qu'on nomme *fusain*, parce que son fruit a quatre angles ou cornes, comme un bonnet quarré. *Voyez* FUSAIN.

BOQUETEAU, petit bois, ou petit *bouquet* de bois.

BORD DE BASSIN, tablette de marbre ou de pierre, ou le cordon de gazon ou de rocaille qui pose sur le petit mur circulaire, quarré ou à pans, d'un bassin d'eau.

BORDELAGE, vieux mot qui si-

gnifie un domaine, un tenement ou métairie de campagne, qui est chargée de quelques redevances, qui étoit tenuë ordinairement par des gens de condition servile, & qui rapportoit quelque revenu. *Bordelage*, signifie aussi le droit que les Seigneurs perçoivent sur le revenu de certaines fermes & de certaines métairies. Un Seigneur qui a ce droit s'appelle *Seigneur Bordelier*. Voyez BOURDELAGE.

BORDER une allée: en terme de Jardinage, c'est planter une bordure de boüis, ou de quelque autre chose de cette nature dans un parterre, pour séparer la planche ou plate-bande des quarreaux d'avec l'allée. On dit aussi *border* une planche, *border* une plate-bande, *border* une planche de cerfeüil, de thim, sauge, lavande, hyssope, fraisiers, ozeille, &c. *border* un quarré, *border* une allée.

BORDIER, signifie celui qui a des terres qui confinent aux bords des grands chemins. On peut aussi les appeller *riverains* de grands chemins: cependant il semble que *riverain* soit consacré pour ceux qui bordent les rivieres ou les forêts, selon l'Ordonnance des Eaux & Forêts. Ainsi il faudroit employer *bordier* pour ceux qui ont des terres aux bords des grands chemins.

BORDURE: parmi les Jardiniers, on dit une *bordure* de lavande, de thim, une *bordure* de gazon, &c. Les allées & autres ornemens de Jardin sont ordinairement bordées de boüis.

BORNAGE, action de borner ou de planter des bornes. L'action de *bornage* peut être intentée ou entre Particuliers pour les confins de leurs héritages, quand l'un se plaint que son voisin entreprend sur son héritage; ou entre les Curés & les Décimateurs, pour les limites de leurs Paroisses ou de leurs dîmages; ou entre différens Seigneurs, pour les limites de leurs territoires & de leur Jurisdiction. *Voyez* le NOUVEAU PRATICIEN FRANÇOIS DE PIMONT.

BORNE, ce qui sépare un héritage ou un lieu d'avec un autre, soit par une marque qui s'y trouve naturellement, soit qu'elle ait été mise exprès.

NUMA POMPILIUS mit les *bornes des terres* au nombre des choses sacrées. Il fit entendre qu'elles étoient sous la protection du Dieu Terminus, & défendit de les changer de place à peine de la vie. Il se trouve quelques Seigneurs qui ont marqué les *bornes des terres* qu'ils ont données avec la pointe de leur épée, maniere qui a quelque chose de noble, & qui peut marquer en même tems que les personnes de qualité commençoient à porter toujours l'épée, selon le Pere LOBINEAU, qui parle du commencement du treiziéme siécle. RINDENUS a fait une Dissertation sur les pierres qui servent de *bornes*: elle contient tout ce que le Droit, l'Histoire ancienne & moderne peuvent fournir sur ce sujet; elle est pleine de critique.

Les Seigneurs qui ont des bois ou des terres, près des forêts du Roi, ont été obligés d'y faire des fossés pour leur servir de *bornes* par la derniere Ordonnance des Eaux & Forêts. Les Croix servent ordinairement de *bornes* à deux Paroisses & en font la séparation. Les Arpenteurs qui plantent des *bornes* sont tenus d'y laisser des témoins, qui sont des tuileaux ou autres marques, dont ils chargent leur Procès-verbal. Les Juges souvent ordonnent qu'une pierre qu'on prétend servir de *borne* sera levée, pour voir si on trouvera des témoins. La haie vive, buisson, terre ou borne, étant entre pré ou terre, vigne ou bois, sont réputés être du pré, & non de la terre, vigne ou bois. LOISEL.

BORNOYER, terme de Jardinage, voir & reconnoître à l'œil si une chose est droite. Viser, aligner une chose d'un seul œil, pour voir si une chose est droite, & la dresser.

LA QUINTINIE & LIGER écrivent *bor-*

*neyer*; c'eſt apparemment ainſi que les Jardiniers prononcent. Il faut être ou à genoux, ou aſſis, ou debout, pour *borneyer* à ſon aiſe. La Quintinie : on met la regle ſur deux bâtons, on voit avec l'équerre ſi elle eſt bien juſtement de niveau, & cela étant on *borneye*.

BORNOYEUR, ou comme écrit la Quintinie *borneyeur*, qui bornoie, qui mire ou viſe d'un œil, pour voir ſi une choſe eſt droite, ou pour la mettre droite ou de niveau. Quand on veut mettre un terrein de niveau, il faut hauſſer ou baiſſer la perche ſuivant l'ordre du *borneyeur*, juſqu'à ce que l'extrémité en ayant été obſervée par le *borneyeur*, on ſuppute juſte combien de pieds & de toiſes il y a en ligne droite & à plomb depuis cette extrémité qui eſt au haut de la perche ou du jalon, juſqu'à la ſuperficie de la terre. La Quintinie.

BOSQUETS, petit bois d'un peu d'étenduë qui releve beaucoup les Jardins : il ſert à faire valoir les piéces plates, qui ſont les parterres & les boulingrins. Il faut que les *boſquets* ſoient placés dans les endroits où ils n'ôtent point la vûë. Pour ce qui eſt de la forme qu'on doit leur donner, cela dépend du bon goût de celui qui en fait le deſſein.

Il y a les *boſquets* découverts & à compartimens, qu'on appelle autrement *boſquets parés*. On plante leurs allées de tilleüils ou maronniers d'Inde, accompagnés d'une petite paliſſade de charmille, ou d'érable, d'environ trois pieds de haut. Dans les quarrés de ces bois, on y pratique des compartimens & tapis de gazon avec un ſentier, ratiſſé de deux pieds de large, regnant par-tout entre les paliſſades & les piéces de gazon. On les embellit d'ifs & d'arbriſſeaux plantés par ſymmétrie. Ces ſortes de deſſeins ſont les plus beaux & les plus riches étant preſque comme de vrais parterres. Il y a des *boſquets* en quinconce formés par des arbres. On en ratiſſe le deſſous, & on les gazonne, obſervant ſeulement de ménager quelques allées dans le milieu, & quelques petits cabinets & enfilades, le tout ſans paliſſades.

BOSSELE', BOSSELE'E, ce terme ſe dit de certaines feuilles des plantes qui ſont ciſelées naturellement; elles ont des éminences à grandes mailles, & creuſes en deſſous comme celles des plaques d'argent ciſelé. Telles ſont les feuilles de chou, &c.

BOSUEL: c'eſt ainſi qu'on nomme la ſeule tulipe qui ait de l'odeur & dont on ne fait cependant point de cas. Morin, dans le Traité de la Culture des Fleurs, dit que le *boſuel* eſt une tulipe rouge de ſang & jaune, & rien autre choſe.

C'eſt auſſi le nom d'une renoncule double à double fleur : il provient d'un petit rat, orangé vulgaire, qui eſt rayé de jaune.

BOTANIQUE: c'eſt la partie de la Médecine qui traite des plantes, tant médecinales, que potageres & autres : ainſi l'Agriculture & le Jardinage ſont des parties de la *Botanique*.

BOTE, en terme de Jardinage, ſe prend pour une bonne poignée, ou pour la valeur de deux ou trois enſemble, & liées de quelques liens, ſoit de paille, ſoit d'oſier; ainſi on dit une *bote de raves*, une *bote d'aſperges*. Ce mot de *bote* s'étend au buis, à la paille, au foin, à l'oſier, aux échalas, &c. Mais en terme d'Agriculture, on entend par ce mot la charge d'un homme, comme une *bote* d'échalas, une *bote* de paille.

Bote, en terme de Botanique, ſe dit auſſi d'un amas de fleurs & de fruits diſpoſés en gros paquets. Les fleurs du millet naiſſent par *botes*. On dit auſſi que certaines racines naiſſent par *botes*.

BOTRIS, eſpece de pate d'oïe qui croît en forme d'arbriſſeau de demi-pied de haut, ayant les feuilles velues & découpées à peu près comme celles du ſeneçon. Les fleurs naiſſent en forme de

petites grapes en grande quantité le long des rameaux. Sa graine est ronde & applatie : elle est d'une odeur forte, aromatique, mais agréable. Elle croît surtout dans les lieux humides, dans les champs sabloneux & secs, & dans les lieux plantés d'oliviers. On en cultive dans les Jardins. Elle abonde en huile, en partie exaltée, & en sel essentiel & volatil. Le *botris* donne au linge une odeur agréable & le garantit de la vermine. *Voyez* ces propriétés dans le Dictionnaire Œconomique.

BOTTELAGE, l'action de celui qui fait des botes de foin, & la grosseur dont il les fait. On dit : le *bottelage* d'un millier de foin coûte tant. Ce foin coûte moins ; mais le *bottelage* en est plus petit.

BOTTELER, mettre en botes ou en gerbes.

BOTTELEUR, homme de journée employé à mettre en bote du foin. Désenses sont faites aux *Botteleurs* de faire aucun marché en bloc pour le *bottelage* de la Marchandise, mais seulement au cent, dit M. LA MARE.

BOUC, bête à corne, & qui est le mâle de la chévre. Un *bouc* pour être bon doit avoir la tête petite, la barbe grande, les oreilles pendantes, le cou court & charnu, le corps grand & les jambes grosses. Son poil doit être noir & doux au toucher. On préfére celui qui n'a point de cornes. Les *boucs* qui sont au dessous de cinq ans sont plus vigoureux que ceux qui ont passé cet âge. Il n'y a de cet animal que son suif & son sang qui peuvent servir. Le suif est émollient & anodin. Le sang, au rapport de TRALLIAN, AVICENNES & autres, a la vertu de casser la pierre dans les reins. Sa chair n'est pas bonne à manger, & même elle est estimée la pire de toutes, tant pour la digestion, que pour son suc qui est virulent. On tire un profit extraordinaire de la peau des *boucs*, on en fait des culotes d'un usage merveilleux, du maroquin rouge & noir, & des sacs qui servent de vaisseaux pour transporter du vin, des huiles, de la térébenthine, & autres matieres liquides.

Les *boucs* desséchent & font mourir toutes les plantes où ils portent la dent ; c'est pour cela que les Anciens sacrifioient des *boucs* aux Dieux qui présidoient aux plantes, à Bacchus, à Minerve, &c. c'est aussi pour cela que nos Coûtumes défendent qu'on les mene dans les jeunes bois, ou qu'on les laisse aller dans les vignes. Il y a même quatre Arrêts du Parlement de Dauphiné des 14. Août 1534. 4. Novembre 1565. 18. Octobre 1579. & 19. Décembre 1605. qui portent défenses de nourrir aucuns *boucs* ou chévres dans les lieux où il y a des vignes, des vergers, des saussaies & des bois taillis, mais seulement dans les montagnes & lieux incultes.

Les *boucs* & les *chévres* sont les plus lascifs de tous les animaux, & ceux dont l'odeur est plus forte & plus mauvaise. Ils sont fort communs dans les païs où il y a des troupeaux de chévre.

BOUCAGE, plante umbellifere qu'on a ainsi nommée à cause que ses racines & ses semences ont une odeur de bouc très-forte. Par rapport à ses feuilles, elles ressemblent en quelque maniere à celles de la pimprenelle ; on l'a appellé *pimpinella saxifraga*. On trouve en France assez communément trois especes de *boucage* ; la grande, la moyenne & la petite, & ces différences se tirent de la grandeur de leurs tiges & de leurs feuilles, car elles ont toutes les trois des racines longues, blanchâtres, un peu fibreuses, & fort piquantes au goût. Leurs feuilles sont rangées comme par paires sur une côte, qui est terminée par une seule feuille. Elles ont un goût moins piquant & moins désagréable que leurs racines. Les tiges sont branchuës, hautes d'un pied & demi dans la grande espece, & garnies de grandes feuilles ; au lieu que dans la moyenne & la petite es-

pece, les tiges sont bien moins hautes, moins branchuës, & leurs feuilles sont coupées en des lanieres fort étroites. Ses fleurs sont en ombelles, chaque fleur est composée de cinq pétales inégales, échancrées & disposées en fleurs de lis de France; elles sont communément blanchâtres, quelquefois purpurines. Les semences sont arrondies, canelées, menuës comme celles du persil. Les racines de *boucage* sont fort apéritives & très-diurétiques; on les préfére à celles du persil ordinaire. Elles sont si piquantes qu'elles pourroient servir de poivre. Aux racines de *boucage* sont attachées quelquefois de petites vessies rondes, qui teignent en rouge comme le *kermès*.

BOUCHET, *poire de bouchet*, sorte de poire qui est grosse, ronde & blanche, & à peu près comme un besidery. Quelques-unes du même arbre ressemblent à de médiocres bergamotes & d'autres à de grosses cassolettes. La chair en est belle & tendre, l'eau sucrée & le bois semblable à celui de la poire appellée *mondieu*. Elle mûrit à la mi-Août. La Quintinie.

BOUCHETURE, se dit de tout ce qui sert à fermer & à boucher un pré, une terre labourable & autres héritages, pour les conserver & empêcher que les bêtes n'y entrent, comme sont les haies vives, fagots, palis & échaliers, &c. En païs de pâturages il est défendu d'ôter les *bouchetures* d'un héritage.

BOUCHON, en terme de Jardinage se dit du lieu où se forment les chenilles, & où elles se conservent pendant l'hyver.

BOUE, crote, ordure de terre détrempée avec de l'eau. Les *bouës* qu'on peut amasser dans les ruës & les grands chemins sont plus communes, & d'autant meilleures pour l'amandement des terres & mettre aux pieds des arbres, qu'elles sont mêlées & pétries plus longtems avec l'air, le soleil & les pluies. On en fait de petits monceaux pour les faire évaporer & sécher, avant que de les employer en terre au pied des arbres, où elles font un grand bien. On ne peut gueres donner de meilleur amendement à un fonds de terre usé, que des *bouës* bien desséchées & hyvernées, bien mêlées avec du terreau. Ils font ensemble une terre un peu noirâtre, meuble, pleine de sel & facile à cultiver.

BOUILLON, petite boisson qui se fait avec facilité & à peu de frais. C'est un diminutif de la biere. On prend un minot de bon son, ou de recoupe de froment, on le fait un peu bouillir avec de l'eau claire dans une chaudiere qui tienne demi-muid, y ajoûtant deux poignées de l'herbe nommée *orvale* de la grande espece; puis étant presque froid, on le passe au travers d'un gros linge ou d'un tamis, on en emplit une futaille de demi-muid, dans lequel on aura mis un levain d'un sel détrempé avec eau. Cette boisson bout comme de la biere, & quand elle est rassise & claire, qui est environ huit jours après, alors on peut la mettre en perce, & ôter les deux premieres pintes qui sont troubles. Cette boisson ne se garde pas long-tems, c'est pourquoi quand elle a quitté sa douceur & pris le goût de suret, il la faut mettre en perce pour la faire boire sans discontinuation. Pour recommencer il ne faut pas défoncer le tonneau, il suffit de vuider la lie par le bondon, & de ne la pas trop égoutter.

Bouillon, en terme de Fontainier, se dit d'un jet d'eau qui est assez gros, mais qui retombe incontinent après qu'il est sorti du tuyau, comme s'il sortoit d'une source.

BOUILLON BLANC ou MELINE, plante bisannuelle; sa racine est ligneuse, blanche, de l'épaisseur d'un poireau, plus branchuë, & chargée de quelques fibres menuës & courtes. Elle jette quelques grandes feuilles de neuf pouces de long, sur quatre de largeur, ovales, molles, étoffées,

couvertes

couvertes d'un duvet blanc & crenelées sur leurs bords. La tige qui sort d'entre ces feuilles s'éleve à la hauteur de quatre à cinq piéds, & quelquefois plus, fort veluë, moëleuse en dedans, garnie de feuilles assez près les unes des autres, pareilles à celles du bas, hormis celles qui embrassent la tige à demi par leur base, qui forment des pans sur la tige, ce qui la rend ailée. Ses fleurs sont disposées en épis, chaque fleur est une rosette jaune d'une seule piece, découpée en cinq quartiers arrondis. Elle est soutenuë par un calice à cinq pointes & velu; ses étamines sont jaunes & leurs sommets sont purpurins. Le pistil qui s'emboëte avec la fleur devient un fruit, ou une case ovale terminée en pointe, divisée en deux loges par une cloison mitoyenne, & renferme des semences menuës, anguleuses & brunes. Il y a plusieurs especes de *bouillon blanc* qui different de celui-ci, ou par la couleur de la fleur, ou par la petitesse des mêmes fleurs, des tiges, feuilles, &c. Le *bouillon blanc* est estimé pour les maladies de la poitrine, pour les maux de ventre, dans les dyssenteries, pour les maladies du fondement. C'est une plante fort anodine; on emploie ses feuilles & ses fleurs.

BOUILLON DE CONSTANTINOPLE, terme de Fleuriste. C'est une fleur qui éleve sa tige à deux pieds de hauteur ou environ; elle est entourée de plusieurs tasses, qui s'étalant & pullulant, jettent quantité de boutons qui étans ouverts forment une balle fleurie, & ces fleurs qui sont pleines de feuillages rouges, ressemblent à des marguerites. Le *bouillon de Constantinople* fleurit l'Eté & dure long-tems en fleur; il veut être au soleil, mais dans une terre grasse & détrempée. Sa racine se taille par morceaux, & au commencement du Printems on les met dans des pots à la profondeur de deux doigts, & on les arrose bien. En Hyver on le retire en un lieu chaud, & l'Eté quand il est en fleur on le met à l'ombre, pour faire durer les fleurs plus long-tems, & les rendre plus belles.

BOUILLONNER, selon LIGER & CHOMEL, on dit *le vin bouillonne*: apparemment que c'est dans l'Auxerrois qu'on parle ainsi; car ailleurs on dit *le vin bout*, ce qui est mieux. Cela arrive lorsqu'au sortir de la cuve on le met dans le vaisseau, & ce *bouillonnement* n'est autre chose qu'une agitation des esprits, qui sont dans le vin, & qui ne permettant pas que les parties les plus grossieres de cette liqueur restent avec ce qu'il y a de plus subtil, en font exhaler une partie, & laissent tomber l'autre qui est plus matérielle, & qui est la lie sur laquelle la liqueur purifiée se repose sans altération; mais comme on a éprouvé le danger qu'il y avoit de laisser trop long-tems le vin sur sa lie, on prend le parti de le soûtirer, pour le conserver meilleur & plus long-tems.

BOUIS, ou BUIS, le dernier est le plus usité. Arbre dont le bois est dur, solide, jaunâtre, égal & fort pésant, desorte qu'étant jetté dans l'eau, il va d'abord au fond & ne nage jamais; on a remarqué qu'il ne s'y carrioit point. Sa dureté & son amertume empêchent que les vers ne s'y engendrent, son écorce est blanche & raboteuse; il a beaucoup de feuilles qui sont toujours vertes, plus rondes & plus fermes que celles du myrte: elles sont d'une odeur désagréable, & d'un goût qui l'est encore davantage. Ses fleurs sont un peu jaunes, & à trois ou quatre étamines; elles ne laissent aucun fruit après elle Les jeunes fruits viennent sur les mêmes pieds qui portent les fleurs, mais ils sont séparés de ces mêmes fleurs; ils ressemblent assez à une marmite renversée. On fait des palissades de *buis*, des allées ou des labyrinthes. Il y a du buis nain dont on fait les bordures des parterres, & qu'on tond tous les ans. On fait du bois de *buis* des peignes, des boules de mail,

des toupies & des autres ouvrages. Ces deux especes de *buis* donnent de la graine, mais ils ne viennent que de *bouture*. Voyez BUIS.

BOULEAU, arbre qui ressemble au peuplier noir, mais qui en differe par son bois & ses fruits. Son écorce change de couleur suivant son âge, car elle est roussâtre dans les jeunes troncs, blanchâtre dans les plus avancés, & gersée sur les vieux pieds. Cette écorce se sépare en plusieurs lames plus fines que du papier, transparentes & blanches. L'extérieure est rousse ou brune lorsque l'arbre est encore jeune, ensuite elle blanchit un peu, & on peut en séparer plusieurs peaux déliées, après elle devient plus blanche & pleine de fentes. Au-dessous de cette écorce il y en a une autre qui est fort mince, polie & transparente. L'écorce des plus grosses branches est aussi blanche, mais celle des plus petites est d'un rouge éclatant; ses branches sont composées de verges fort menuës, longues, pendantes dans quelques individus. Elles sont garnies de feuilles alternes, semblables à celles du peuplier noir, plus petites cependant, d'un verd plus foncé, visqueuses lorsqu'elles sont jaunes, ameres au goût & un peu odorantes. Ses fleurs sont des chatons qui n'ont pas tout-à-fait deux pouces de long, ni plus d'une ligne & demie d'épaisseur. Ils sont à plusieurs écailles, entre lesquelles sont placées les étamines. Les fruits naissent sur le même pied dans des endroits séparés; ce sont d'abord de petits épis étroits qui n'ont pas un demi-pouce de longueur, & qui en grossissant deviennent longs de plus d'un pouce, sur cinq lignes environ d'épaisseur. Ils sont verds, cylindriques & composés de plusieurs écailles coupées en trefle, & attachées à un pivot commun qui occupe le centre du fruit. Entre chaque écaille est placée une semence bordée de deux ailes ou feuillets membraneux. Le *bouleau* donne par incision au Printems une eau douce & agréable, qu'on recommande pour les gouteux, les graveleux, les phthisiques, pour ôter les taches du visage, pour rendre la peau belle, &c. Le champignon qui vient sur le *bouleau* est merveilleux pour les hémorroïdes: cet arbre est très-commun en France, il croît dans les lieux froids & humides.

On se sert de petites branches de *bouleau* pour faire des balais. En plusieurs endroits on en fait des cercles pour relier des tonneaux, & des côtes pour relier des corbeilles. Comme l'écorce est fort résineuse, on en fait des torches pour bruler de nuit. Plusieurs croient qu'avant l'invention de faire du papier, on se servoit des petites écorces blanches de *bouleau* pour écrire, à quoi elles semblent fort propres. Cet arbre sert de premiere verdure au Printems, & n'est sujet à aucune vermine, il se verse aisément. C'est un arbre aquatique qui se plaît beaucoup dans un fond humide. On le trouve aussi dans les forêts situées sur les côteaux. Le tems de planter le *bouleau* est le mois de Mars, il se plante comme le peuplier.

Bradeley dit que quoique le *bouleau* soit regardé comme un des moindres arbres, cependant son bois est fort utile pour faire des vis, des baguettes, des perches, &c. ainsi que pour faire plusieurs sortes d'ouvrages de tours. Sa séve, ajoute-t'il, fait une boisson vineuse, fort saine; il est bon à brûler, & on en fait d'excellent charbon. Il y a des gens qui prétendent que son écorce est préférable à celle du chêne pour tanner les cuirs, c'est pourquoi ce ne peut être qu'un arbre fort bon à planter. On le multiplie par le moyen des rejettons, & il réussit fort bien dans un terrein sec & stérile, où on ne peut faire venir gueres autre chose; mais aucune sorte de terre ne lui est contraire, pas même celle qui ne rapporte point de gazon. Cet arbre est propre à planter dans un

fond de rocher, de sable, de gravier, &c. ce qui le rend plus digne d'être cultivé par ceux qui sont Propriétaires de pareilles terres stériles. BRADLEY dit en avoir vû pareillement profiter fort bien dans un terrein humide & plein de sources.

BOULÉE, Les paysans en Bourgogne donnent le nom de *boulée* à des raisins attachés en boule, dont ils font des présens pendant la vendange aux gens de leurs connoissances qui n'ont point de vignes.

BOULE-PONCHE, ou BONNE-PONCHE, boisson Angloise. On met une chopine d'eau-de-vie sur une pinte de limonade, avec de la muscade, un peu de biscuit de mer grillé & pilé, & l'on bat le tout ensemble jusqu'à ce que les liqueurs soient bien mêlées. Ce mot vient de ces mots Anglois *bowl of punch*, qui veut dire une tasse de *ponche*.

BOULER se dit de certains pigeons qui ont une grosse gorge, & signifie enfler la gorge. Les jeunes pigeons de cette espece commencent à *bouler* à trois ou quatre mois.

BOULIN, petit trou ou logette, qu'on dispose autour d'un colombier pour y recevoir des pigeons. C'est l'endroit où ils pondent leurs œufs, & où ils couvent leurs petits. Il y a des *boulins* de différente matiere; on en fait de terre, de brique & de bois, & le tout à la fantaisie de ceux qui les font construire. *Voyez* COLOMBIER.

BOULINGRINS, terme de Jardinage. C'est un mot purement Anglois, qui signifie *un gazon sur lequel on jouë à la boule*. On l'a dit en France d'un jardin verd & orné de palissades. On a ainsi nommé le *boulingrin* de Saint Germain; on l'a dit aussi d'un parterre de pieces de gazon, découpées avec bordure en glacis, qu'on prend soin de tondre souvent, afin d'entretenir l'herbe toujours courte & verte. Le *boulingrin* est un compartiment de jardin qui nous vient d'Angleterre, quoiqu'il se pratique différemment en France. Les premiers se forment sur un terrein bien uni, au lieu que les nôtres ne sont que dans certains renfoncemens avec glacis de gazon & de grandes pieces de gazon dans toute l'étenduë du fond. On fait des *boulingrins* dans les bosquets, & quelquefois même dans les parterres à l'Angloise, lorsqu'ils sont grands.

On fait de deux sortes de *boulingrins* dans les jardins d'ornement, le simple & le composé. Le premier est tout de gazon sans rien avoir d'ailleurs qui l'accompagne, au lieu que l'autre est coupé en compartimens & orné d'ifs & d'arbrisseaux; on voit de grands *boulingrins*, accompagnés tout autour de marroniers d'Inde, ou de tilleuls d'Hollande.

Les *boulingrins* découverts, c'est-à-dire, ceux qui ne sont point dérobés à la vuë, qu'on découvre d'un premier coup d'œil dans un jardin, sont ornés quelquefois, outre les ifs, d'arbrisseaux à fleurs dans des caisses ou de grands pots de fayence, & coupés par des sentiers sablés de différentes couleurs. On peut dans les renfoncemens des *boulingrins* y construire un bassin avec un jet ou une piece d'eau plate.

La fantaisie décide de la figure qu'on veut donner à un *boulingrin*; mais on est bien aise d'avertir, que pour le gazon si on le seme, c'est toujours de graine de bas pré dont il faut le semer, ou de gazon plaqué. Les *boulingrins* ne conviennent qu'aux jardins de grande étenduë, c'est une piece des plus nobles d'un jardin; quand on sçait l'y bien placer, il représente un objet fort agréable aux yeux. Ces pieces de jardin sont d'un grand secours pour remplir un grand espace qu'on veut qui soit entierement découvert. On fait les *boulingrins* aussi riches d'ornement qu'on le souhaite, principalement ceux qui sont dans les bosquets, ou autres places semblables. On

peut y pratiquer des buffets d'eau, ou des chûtes en napes.

Quand on fait des *boulingrins*, il faut prendre garde de ne les point trop enfoncer; un pied & demi de profondeur suffit à ces renfoncemens pour les petits *boulingrins* & pour les grands deux pieds tout au plus. Quant au talus & glacis qui en composent le revêtissement, on les fait de six à sept pieds de long pour les petits, & huit à neuf pieds pour les grands. Les petits *boulingrins* doivent être tout ratissés dans le fond, d'autant que les places sont trop petites pour y pratiquer du gazon. Il n'en est pas de même des grands, où quelquefois même on met des découpés; pour lors on laisse un sentier de trois ou quatre pieds entre le talus & la piece de gazon.

BOUQUET, assemblage de fleurs arrangées & liées ensemble. *Bouquet* se dit aussi des fruits, & autres choses liées ensemble; on dit en ce sens un *bouquet* de poires. On appelle aussi *bouquet* un petit *bois* qui est dans un jardin d'une maison de plaisance: quand il est à la campagne on l'appelle buisson.

BOUQUIN, vieux bouc. On appelle aussi *bouquins* les mâles des lievres & des lapins.

BOURBOURG, terme de Fleuriste; c'est une tulipe de quatre couleurs, gris lavandé, colombin obscur, colombin clair & blanc.

BOURDELAGE, redevance qu'on doit en argent, bled, plume ou volaille, ou de deux de ces trois choses selon la Coutume de Nivernois. Le droit de *bourdelage* en Bourbonnois est de pareille condition & qualité que le droit de taille réelle; & le mot de Bourdelier se dit non-seulement du Détenteur, mais aussi de l'héritage, de la redevance & du contrat, & même du Seigneur auquel ce droit est dû.

BOURDELOIS, la QUINTINIE écrit BOURDELAIS, espece de gros raisin blanc, longuet, qui fait de très-grandes & grosses grapes. Il ne mûrit presque jamais, & par conséquent est propre à faire des confitures, ou à s'en servir simplement en verjus. Le pied de vigne du *bourdelais*, tant le blanc que le rouge, se taille au Printems, & se provigne, se greffe & se plante comme l'autre vigne pendant les mois de Janvier, Février & Mars. Il faut l'ébourgeonner au Printems, pour lui ôter les branches foibles & inutiles.

BOURDINE, espece de pêche qui mûrit & se mange au commencement de Septembre. La *bourdine* mûrit vers la fin d'Août; elle a un bon goût, elle n'est pas tout-à-fait si grosse que les madelaines mignones, chevreuses, &c. quoiqu'elle en approche de fort près. Quand l'arbre est un peu vieux, on lui laisse moins de charge; les nouvelles plantées sont un peu tardives à rapporter, mais quand elle commence de se mettre en fruit, elle charge extrêmement: voilà ce qui fait quelquefois que les pêches en sont moins grosses. Elle est des plus rondes, des mieux colorées, & le dedans ne dément en façon du monde sa belle figure extérieure. Elle passe pour une excellente pêche. L'arbre en plein vent charge beaucoup, elle fleurit à petites fleurs.

BOURDON, grosse mouche guêpe qui fait beaucoup de bruit en volant, ennemie des abeilles dont elle mange le miel.

BOURGEOISE, terme de Fleuriste; tulipe d'un rouge vif tirant sur l'oranger & blanc. MORIN, *Cultur. des Fleurs*.

BOURGEON, on prononce BOURJON, bouton qui croît aux arbres & aux autres plantes au Printems. Il se dit aussi de toutes les branches à fruit de la vigne; car à l'égard des arbres on dit *œil*. Ce mot signifie aussi une pierre précieuse, & c'est par la ressemblance qu'il y a de l'un & de l'autre, qu'on s'est servi de ce mot Latin *gemma* pour les exprimer

tous deux. *Gemma* signifie aussi les boutons d'un arbre. Les *bourgeons* ont la même peau, la même parenchyme, les mêmes corps ligneux, les mêmes insertions & les mêmes moëles que la tige, c'est-à-dire, les mêmes parties, qui par le moyen d'un nouveau suc qui y entre continuellement, reçoivent une extention pareille à celle de l'or qui passe par la filiere, & qui se déploient à peu près comme les tuyaux d'une lunette d'approche. Les *bourgeons* sont toujours placés entre la tige ou branche dont ils sortent, & la base des pédicules ou queuës des feuilles.

BOURGEON, se dit aussi de tout le nouveau jet des arbres & des vignes. On défend l'entrée des bêtes dans les bois nouvellement coupés, à cause qu'elles mangent les *bourgeons*, les jets tendres & nouveaux.

BOUGEONNER, pousser des *bourgeons*. Les arbres *bourgeonnent* au Printems; cela s'entend ordinairement de la vigne.

BOURG-EPINE, c'est un arbrisseau qu'on appelle autrement *nerprun* ou *noirprun*. Voyez ces mots.

BOURGOGNE, on donne ce nom au vin de *Bourgogne* dans le stile familier.

BOURJASSOTE, espece de figue. Il y a la petite *bourjassote* qui est noirâtre, ou plutôt d'un violet obscur, tel qu'est celui de certaines prunes: elle est fort délicate, mais ne rapporte gueres au Printems, & mûrit rarement à l'Automne. La QUINTINIE.

BOURRACHE, ou BOURROCHE, le premier est plus en usage. Plante fort commune dans les jardins. Sa racine est blanchâtre, grosse comme le doigt, visqueuse au goût. Elle pousse des feuilles larges, arrondies, succulentes, ridées, âpres dans toute leur surface à cause d'un poil court & dur dont elles sont couvertes. Ses tiges sont assez foibles, hérissées de petits poi's piquans, branchuës, hautes d'un pied & demi, garnies de quelques feuilles semblables à celles du bas, mais un peu plus petites. Ses tiges & ses branches se terminent par des bouquets composés de trois ou quatre fleurs bleuës le plus souvent, quelquefois blanches ou couleur de chair, & semblables à une molette d'éperon. Leur calice est verd, velu, découpé en cinq parties jusqu'à leur base; il devient assez grand lorsque la fleur est passée, & il contient quatre semences qui ressemblent à la tête d'un vipere. La fleur de *bourrache* est du nombre de celles qu'on nomme *cordiales*. On met les feuilles de *bourrache* dans les bouillons rafraîchissans, & son suc pousse par les sueurs & la transpiration, parce que la *bourrache* est cordiale.

La *bourrache* ne se multiplie que de graine qui est noire, d'un rond un peu allongé, en ovale bossée, ayant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la base, & ce bout tout séparé du reste. La longueur est toute comme entaillée de rayons noirs qui vont d'une extrémité à l'autre. La *bourrache* & la *buglose* viennent & se gouvernent comme la *bonne-dame*, hors qu'elle ne leve pas si fortement. On en seme plusieurs fois pendant un même Eté, parce que leurs feuilles en quoi consiste tout leur mérite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres & jeunes. Leur petite fleur violette, fait un ornement sur les salades. Leur graine tombe aussi-tôt qu'elle est mûre. La QUINTINIE. Cette plante médicinale est encore potagere, & quand elle est jeune, on se sert de ses fleurs pour garnir les salades. On l'emploie pour les soupes; les Italiens en font usage dans tous les mets d'herbes, & ils la mangent cuite en salade.

BOURRE, terme d'Agriculture & de jardinage; c'est cette premiere apparence que donnent les bourgeons de vigne, & les boutons des arbres fruitiers. LIGER dit voila des arbres bien *bourrés*, c'est-à-dire, bien préparés à donner du

fruit, bien remplis de *bourre*. La Quintinie ne parle point de ce terme, ni du précédent, ce qui augmente le doute sur l'usage par rapport aux arbres. Il dit même positivement au mot *bouton*, *tom.* 1. *pag.* 73. que quelques Jardiniers seulement appellent *bourres* & *bourses* à fruit, ce que la plûpart des autres appellent *boutons*, & que delà vient qu'on dit quelquefois que les fruits, par exemple, des abricotiers, des pêchers, &c. ont été gelés en *bourre*.

BOURRE'E, parmi les Bucherons signifie un fagot fait de menu bois, qui fait un feu prompt & de peu de durée. Les *bourrées* ne sont ordinairement composées que de menues ramilles des arbres dont on a tiré le meilleur bois pour faire des fagots.

BOURRELET, terme de jardinage; la Quintinie & Liger le prennent pour deux choses différentes, & le définissent différemment. Selon la Quintinie, *bourrelet* se dit de l'endroit où au bout de quelques années la greffe devient plus grosse que le pied sur laquelle elle a été faite, & d'ordinaire c'est une marque que le sauvageon n'est pas trop bon. La poire de petit *blanquet* est sujette à faire le *bourrelet*. Selon Liger, le *bourrelet* est une espece de gros nœud qui survient directement au bas des greffes quelques années après qu'elles ont été faites, ce qui est une marque que la séve en montant du sauvageon n'a point trouvé de dispositions à passer dans la greffe qui lui est appliquée, & les Jardiniers disent cet arbre fait le *bourrelet*, c'est-à-dire, que tantôt c'est la greffe qui grossit plus que le sauvageon, & tantôt le sauvageon qui grossit plus que la greffe, & que l'un & l'autre s'appelle également *bourrelet*. Ces *bourrelets* ou *bosses* qui naissent autour des greffes lorsqu'elles se joignent mal au sujet greffé, viennent de ce que les vaisseaux de la greffe ne répondent pas bout à bout aux vaisseaux du sujet sur lequel on l'a appliquée, en sorte que le suc nourricier ne peut pas les enfiler en droite ligne. Les levres de l'écorce des arbres que l'on coupe pour y placer l'ente s'enflent d'abord par le suc nourricier, qui ne peut pas passer outre, à cause que l'extrémité des vaisseaux coupés est pincée, & comme cautérisée par le ressort de l'air; ce qui fait un *bourrelet*, qui s'étend insensiblement de la circonférence vers le centre par l'allongement des fibres, & gâte la greffe.

BOURRIERS, pailles & ordures qui se trouvent mêlées avec le bled.

BOURRIQUE, méchante bête de voiture; il se dit particulierement des ânes & ânesses, & ensuite des méchans chevaux.

BOURRIQUET, est parmi le peuple un diminutif de *bourrique*.

BOURRU, VIN BOURRU, est du vin qu'on a jetté dans l'eau froide pour l'empêcher de bouillir, qui est doucereux, & qui a encore toute sa lie.

BOURSE, ou BOUTON, en terme de Botanique est un bouquet de feuilles, ou une fleur qui n'est pas encore épanouie. On appelle aussi *bourse*, généralement tout ce qui sert à renfermer les graines des plantes lorsqu'elles sont encore sur pied.

BOURSE A PASTEUR, ou TABOURET, plante très-commune: sa racine est un pivot menu, blanc, fibreux, douceâtre d'abord, mais peu de tems après désagréable. Elle jette plusieurs feuilles disposées en rond, courbées sur la terre, oblongues, quelquefois entieres, le plus souvent découpées sur ses bords, plus ou moins profondément, comme celle de la dent de lion. La tige qui s'éleve dans ses feuilles est haute plus ou moins, assez souvent elle n'excede pas la hauteur d'un pied. Elle est branchuë, garnie de quelques feuilles beaucoup plus petites que celles du bas. Cette tige & ses branches se terminent par des épis de fleurs blanches, composées chacunes de quatre pétales, soute-

nies par un calice à quatre petites feuilles verdâtres. Les fruits qui succédent aux fleurs, sont des capsules divisées perpendiculairement en deux loges, en maniere de gousset, & renferment dans chacune de leurs loges quelques semences menues, arrondies & roussâtres. Ce fruit a quelque rapport à la *bourse* que portent à la campagne les Bergers, & c'est d'où vient le nom de toute la plante. Le *tabouret* est astringent, on se sert de son eau dans les potions astringentes, pour arrêter des pertes, calmer les hémorragies, & guérir des dissenteries; sa décoction a à peu près les mêmes usages, aussi-bien que son suc.

BOUSE, ou BOURZE, fiente de bœufs & de vaches, dont le fumier sert à l'amendement des terres. *Voyez* FUMIER.

BOUSSETTE, plante dont les vieilles murailles & mazures sont pleines. Elle est vulnéraire, astringente & propre dans toutes sortes de flux & d'hémorragies. On en donne le suc; la dose est de quatre onces.

BOUTIS, ce sont les lieux où les bêtes noires fouillent pour chercher des racines: on dit ces forêts sont toutes remplies de *boutis*; ce n'est que *boutis* dans le fort de ce bois.

BOUTON, en terme d'Agriculture signifie le jet que font les plantes pour en former une fleur & d'autres à fruit; on le dit sur-tout des roses. Le *bouton* des arbres est une partie ronde, assez grosse; dans laquelle est la fleur qui doit produire le fruit. Parmi les arbres à pepin chaque *bouton* a plusieurs fleurs, & parmi les arbres à noyau, chaque *bouton* n'en a qu'une. Parmi certains Jardiniers on appelle *bourres* & *bourses* à fruit, ce que la plûpar des autres appellent *boutons*, & delà vient qu'on dit quelquefois que les fruits, par exemple, des abricotiers & des pêchers, &c. ont été gelés en *bourre*. Voyez BOURRE.

BOUTONS DE BACHELIER, ce sont des especes de renoncules. Ceux que l'on cultive dans les jardins sont de deux différentes especes, car il y en a d'autres especes qui croissent sans culture; elles ne portent que des fleurs simples & informes, qui ne méritent point nos soins. Pour les especes à fleurs doubles, elles ne different les unes des autres que par la couleur de leurs fleurs, dont les unes sont rouges & les autres blanches. La premiere, dit BRADELBY, est assez commune dans la plûpart des jardins d'Angleterre; mais la blanche s'y trouve plus rarement. Elles produisent toutes les deux en Juin & Juillet des fleurs, qui croissent sur des tiges de deux pieds de hauteur; ces plantes aiment l'ombre & un terrein sabloneux: on les multiplie au mois de Mars, en divisant leurs racines.

BOUTURE, sont de certaines branches, qui n'ayant aucune racine & étant mises en terre un peu fraîches, y prennent, c'est-à-dire, y font des racines, & deviennent arbres ou arbustes. Ainsi des branches de figuier, ou de coignassier, de groiselier, de géroflé jaune, d'if, &c. mises en terre, y prennent racine; cela s'appelle prendre de *bouture*. Ce mot se dit encore de certains rejettons enracinés, qui naissent au pied de quelque arbre, comme il en naît autour des poiriers & des pommiers sauvages. Ces rejettons se nomment aussi par quelques Jardiniers des *pétraux*.

BOUVERIE, étable à mettre les bœufs.

BRANCHE, est la partie de l'arbre qui sortant du tronc aide à former la tête. Dans les arbres fruitiers on distingue plusieurs sortes de *branches*.

Ce qu'on appelle la *branche à bois* est celle, qui étant venuë sur la taille de l'année précédente, & dans l'ordre de la nature, est raisonnablement grosse.

BRANCHE A FRUIT, est celle qui est venuë médiocre dans sa grosseur & dans sa longueur sur cette même taille.



BRANCHE A DEMI-BOIS, est celle, qui étant trop menuë pour *branche à bois*, est trop grosse pour *branche à fruit*. On la coupe a deux ou trois pouces de long, pour en faire sortir de meilleures, soit à bois, soit à fruit.

BRANCHE DE FAUX BOIS, ce sont les *branches* qui sont venues d'ailleurs que des taillées de l'année précédente, ou qui étant venues sur ces taillées, se trouvent grosses à l'endroit où elles devroient être menuës.

BRANCHE MERE, ou MERE BRANCHE, est celle qui ayant été raccourcie par la derniere taille, a produit d'autres *branches* nouvelles. Ainsi on dit qu'en taillant il ne faut laisser sur la *mere branche*, que celles qui contribuent à la beauté de la figure de l'arbre.

BRANCHES AOUTE'ES, ce sont des *branches*, qui sur la fin de l'Eté cessent de pousser & s'endurcissent.

BRANCHES VEULES, se dit de certaines *branches* qui sont extrêmement longues & menuës, si bien qu'elles ne sont propres ni à faire du fruit, ni à devenir *branches à bois*, & ainsi il les faut ôter entierement. Elles s'appellent aussi *branches élancées*.

BRANCHES CHIFONNES, ce sont d'autres *branches* qui sont extraordinairement menuës & courtes, soit qu'elles soient poussées de l'année, soit qu'elles soient des années précédentes; & comme elles ne font que de la confusion, soit en espalier, soit en buisson, il faut entierement les ôter.

BRANCHE URSINE, c'est une plante ainsi nommée, parce que ses feuilles ont quelque ressemblance aux pieds d'un Ours. Les tiges sont grosses, canelées, anguleuses, vuides & hautes de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles sont oblongues, grasses, dentelées & disposées deux à deux sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont composées de cinq feuilles blanches disposées en rose. Toute la plante a une odeur de bitume, elle croît dans les lieux aquatiques; elle contient beaucoup de sel essentiel, d'huile & de flegme. Elle est apéritive, propre pour la pierre & la gravelle, pour l'accouchement, l'escorbut, la dissenterie, le flux des femmes; on la prend en décoction. Il y a encore la *branche ursine batarde*, qui est la même chose que la *berce*. Voyez ce mot.

BRAS, en terme de Jardinage, se dit particulierement en fait de melons, de concombres, de citrouilles, &c. C'est la même chose que branche par rapport aux arbres. Quand on dit qu'un pied de melon commence à faire des *bras*, à pousser des *bras*, cela signifie des branches de ces plantes. Les bons melons viennent sur les bons *bras*, & il n'en vient point sur les méchans *bras*, par exemple, sur ceux qui sont trop *veules*, ou sur ceux qui venant des oreilles sont trop matériels, trop larges & trop épais. Il faut les ôter entierement. LA QUINTINIE, LIGER & CHOMEL.

BRAYE DE COCU, autrement primevere; c'est une plante. *Voyez* PRIMERE.

BREBIS, bête à laine, femelle du bélier, mere de l'agneau, connuë de tout le monde. La *brebis* peut vivre environ huit ou dix ans; elle ne fait ordinairement qu'un agneau par portée. Les *brebis*, comme le dit fort bien LIGER, sont d'un très-grand profit dans une maison de campagne: c'est d'elles en partie que dépend la fertilité des terres, par rapport à leur fumier dont on se sert pour les engraisser. Ces animaux sont ennemis du froid, ils craignent la neige & les frimats; c'est pourquoi il leur faut en hyver une bergerie qui soit chaude.

On ne mene point les *brebis* aux champs pendant l'hiver, à moins qu'on ne voie un beau tems; & ce qu'on en fait est plutôt pour leur faire prendre l'air, qu'en vuë de les paître, parce qu'elles ne trouvent rien alors. Dans le Printems on se contente de les mener

aux



aux champs une fois le jour, mais il faut attendre que la gelée blanche soit abatuë de dessus les herbes, parce qu'elle pourroit leur causer un flux de ventre. En Eté on les mene deux fois aux champs, & le Berger commence pour la premiere fois dès la pointe du jour. Il ne faut que quatre heures pour les laisser prendre leur repas, après cela on les mene boire le long de quelque ruisseau, ou sur le bord d'une riviere. Cela se pratique deux fois en Eté & une fois en hyver, lorsque le soleil est couché. Le berger ramene en Eté son troupeau sur les neuf à dix heures du matin, & le tient enfermé jusqu'à trois heures après midi, qu'il retourne aux champs pour la seconde fois jusqu'à la nuit.

Un Berger pendant les grandes chaleurs doit conduire son troupeau dans des endroits où il y ait un peu d'ombrage, pour le garantir des ardeurs du soleil, qui lui causeroit un mal de tête dangéreux. Tout pâturage marécageux ne vaut rien pour les *brebis*; on les mene ordinairement dans des chaumes. Les lieux féconds en chardons & en épines leur sont contraires; ces plantes leur donnent la galle, & gâtent leur laine.

Une *brebis* pour être bonne doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort éveillés & non troublés. Elle doit avoir la queuë & les jambes longues, le dos beaucoup couvert d'une laine longue, déliée, luisante & blanche. La grise ou la noire n'est pas si estimée. La *brebis* de l'âge de deux ans est bonne à garder pour le profit, & à quatre ans il faut songer à s'en défaire.

Pour en sçavoir connoître l'âge, il n'y a qu'à regarder aux dents des *brebis*; si elles les ont inégales, c'est une marque qu'elles ont passé trois ans, & que par conséquent elles sont vieilles. Ce n'est qu'à deux ans qu'on doit saillir les *brebis*, & pour le mieux au mois de Septembre, afin qu'elles donnent leurs agneaux au mois de Février, qui est la saison où les plus grands froids sont passés. Dans ce tems-là les *brebis* commencent à trouver une pâture propre à leur donner du lait pour nourrir leurs agneaux qui s'en portent mieux.

On se défait des beliers sitôt que l'on juge que les *brebis* sont pleines, & on n'en doit point racheter que sur la fin du mois d'Août. Quand on sçait à peu près que les *brebis* sont prêtes d'agneler, on les veille afin de les secourir au besoin dans leur travail.

Quand l'agneau est né, on commence par le lever pour le faire tenir sur ses jambes, & avant que de l'approcher de la mere pour l'accoutumer à tetter, on tire, comme nous l'avons dit au mot AGNEAU, le premier lait de la mere, comme étant très-mauvais; ensuite on enferme la *brebis* avec son agneau, afin de le tenir chaudement, & de lui apprendre à la connoître.

On enferme toutes les *brebis* qui ont agnelé; on les nourrit pendant quatre jours de bon foin & de son sec, & on leur donne pour boisson de l'eau blanchie avec de la farine de froment ou d'avoine. Il ne faut pas qu'elles manquent de litiere, & l'endroit où elles sont doit être séparé par une cloison dans la bergerie.

Quand les agneaux commencent à connoître leurs meres, on laisse ces *brebis* aller aux champs, tandis que ces petits restent dans la bergerie bien chaudement. Au retour des champs on les sort dans la cour pour reconnoître leur mere & la tetter jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour manger du foin. Pour ce qui regarde ce qu'il faut faire aux agneaux, *voyez* AGNEAU.

Pour rendre les *brebis fécondes en lait*, on prend de gros navets qu'on hache & qu'on leur donne, à chacune environ plein un chapeau. Il faut les laver avant que de les leur apprêter, & que ce soit toujours le soir. Dans les lieux où les na-

vets sont chers, on leur donne du sainfoin ou de bon foin ordinaire. Il y en a qui prétendent qu'il ne faut nettoyer la bergerie qu'une fois l'année, à la fin du mois d'Août, & en Juillet au païs où l'on parque.

La laine n'est pas le moindre profit que l'on tire des *brebis* & des moutons. Le tems le plus propre à les dépouiller de leur toison est la fin du mois de Mai, saison où l'air est tempéré, & non jamais en Eté, ni lorsqu'il fait froid. Ce n'est pas qu'à l'égard du chaud il y ait rien à craindre, mais si l'on attend plus tard à tondre les *brebis*, elles n'auroient pas assez de tems pour se revêtir avant l'hyver, & le froid étant leur mortel ennemi, les mettroit en danger de mourir. Mais l'on tond plus tard les agneaux, c'est-à-dire, environ la mi-Juillet, parce que leur tendre jeunesse ne permet pas que leur laine soit tondue plutôt. La veille qu'on les doit tondre, on les lave à un ruisseau ou à une riviere dont l'eau soit claire, & pour les tenir nettes jusqu'au lendemain, on leur fait une bonne litiere, de crainte qu'elles ne gâtent leur laine dans la fiente quand elles sont enfermées dans la bergerie.

C'est au retour des champs du matin qu'on commençe à les tondre; cette opération doit durer jusqu'à trois heures après midi que le Berger les doit remener paître, & continue le lendemain matin & les suivans, si le troupeau est si nombreux qu'on ne puisse pas faire cet ouvrage dans un jour seulement. Après que les *brebis* sont tondues, on prévient de certaines incommodités qui peuvent leur arriver, en leur passant sur la peau la main toute séche, ou bien on les fortifie en les frotant d'une liqueur faite de vin & d'huile de noix; & s'il arrive qu'en les tondant on leur ait fait quelque écorchure, on doit mêler dans cette liqueur du sain-doux fondu ou de la cire. Cet onguent les guérit de la galle, & fait que la laine en revient plus douce & plus longue.

Les *brebis* ne sont point exemptes de maladies, ainsi que les autres animaux; elles leur sont causées, ou par la négligence de ceux qui les gouvernent, ou par un dérangement de nature. Quand elles sont malades il faut les séparer du troupeau; voici quelles sont les maladies auxquelles elles sont sujettes. A la rogne, à la fievre, aux poux, à la toux, à l'enflure, à la difficulté de respirer, à la morve, à l'étourdissement; elles boitent, il leur survient des abscès & la peste.

La *rogne* est une maladie qui ne leur arrive que par des pluies froides qui les morfondent, ou par un trop grand chaud qui les frappe lorsqu'elles sont tonduës, & qui les met tout en sueur, ou bien lorsque les mouches les tourmentent trop. Pour commencer à guérir cette infirmité, quand elle survient en Eté, on mene toutes les *brebis* qui en sont atteintes le long d'une riviere, ou d'un ruisseau dans lequel on les lave; après cela on les frote d'un onguent fait avec de la poudre de soufre, de la racine de souchet, autant de l'un que de l'autre; on y joint du vif argent qu'on mêle avec de la cire & de la poix de Bourgogne qu'on fait fondre: le tout étant incorporé, à la réserve du vif argent avec égale dose, on en frote les *brebis rogneuses* tous les soirs pendant trois jours de suite, & après cela on doit encore les plonger dans le même ruisseau où elles auront été lavées. Si cette maladie les attaque pendant le froid, on ne les lave point comme on vient de le dire, mais on se contente de les froter de cet onguent, de les laver avec de l'eau de lessive, ensuite avec de l'eau claire, & de les tenir fort chaudement dans un lieu séparé des autres *brebis*. Si l'on pouvoit avec le fer couper la racine des maux qui surviennent aux *brebis*, ce seroit plutôt fait. Pour les empêcher de devenir rogneuses, on peut les froter avec de la lie d'huile bien purifiée, mêlée avec de

l'eau, où auront bouilli des lupins; on y joint de la lie de quelque bon vin; ensuite on les laisse suer deux ou trois jours, & on les lave dans la mer : au défaut d'eau de mer, on se sert d'eau salée. Ces rémedes sont également bons pour toutes les autres bêtes à quatre pieds si elles sont rogneuses.

Les *brebis* sont fort sujettes à la fievre, ce qui les desséche entierement, & les rend dangereusement malades. Pour éteindre d'abord l'ardeur qui les brule, on les saigne entre les deux cornes du pied. Tant qu'elles ont la fievre on ne leur donne à boire de plus de deux jours, & ensuite on leur en donne un peu. On connoît qu'une *brebis* a la *fievre*, lorsqu'on la voit souvent chercher le frais & ne brouter que nonchalamment la pointe des herbes, ou bien quand elle ne marche qu'avec peine, & qu'elle se laisse tomber au milieu des champs.

Les *poux* ne sont pas une maladie dangereuse pour les *brebis*, mais on peut dire que c'est une vermine qui les incommode beaucoup, qui les desséche & les empêche de profiter. On se sert pour les détruire du même onguent que pour la rogne, & de l'eau de lessive, après quoi on les lave avec de l'eau nette.

Ordinairement les *brebis* sont incommodées de la *toux* au Printems. Quand on s'en apperçoit, il faut leur faire tiédir du vin blanc avec un peu d'amande douce qu'on leur fait avaler, & on leur donne ensuite à manger du pas d'âne. Il faut aussi leur froter les naseaux avec la même liqueur.

Quand les *brebis* ont mangé des herbes qui leur sont contraires, ou quand elles ont pris quelques bêtes venimeuses, elles deviennent enflées, & si on néglige de les secourir, elles crevent promptement. Cette *enflure* se remarque aisément, & l'on connoît qu'elle est dangereuse lorsqu'on leur voit la bouche baveuse, & que cette maladie exhale par la bouche une mauvaise humeur. On guérit les *brebis* de ce mal en les saignant d'abord sous la queue, à la partie proche des fesses, après quoi on leur donne de l'urine à boire.

Lorsque les *brebis* ont de la peine à *respirer*, ce qui ne leur vient que d'une trop grande abondance de sang, on leur coupe le bout des oreilles, & cette opération leur fait bien.

Les *brebis* sont aussi sujettes à la *morve*. Quand on s'en apperçoit, il faut se défaire au plutôt de celles qui en sont attaquées, de peur qu'elles n'infectent tout le troupeau; car il n'y a point de remede si la *morve* est une fois formée. Cependant CHOMEL dit que si on met de l'huile d'aspic avec une plume dans les narines des *brebis* qui ont la peste ou la *morve*, elles guériront; mais il ne faut pas se servir de cette plume pour d'autres : on doit la bruler d'abord, & se servir pour chaque *brebis* d'une plume différente.

Les *cloux*, autrement dits les *froncles*, sont encore une maladie à laquelle sont sujettes les *brebis*. On applique sur ce mal un cataplasme fait d'alun & de souffre, dissous dans du fort vinaigre.

L'*étourdissement* est une maladie dangereuse & fort difficile à guérir. Les grandes chaleurs, sur tout dans la canicule, la causent aux *brebis*. On voit qu'elles en sont frappées, quand elles ne font que tourner, sauter sans aucun sujet, broncher à tout moment; si on leur touche le front ou les pieds, on y sent une chaleur extrême. Il n'y a point d'autre remede que de les saigner à la temple en petite quantité, ou bien à la veine qui est sur le nez; encore ce remede n'est-il pas toujours infaillible.

Tous les jours on voit dans un troupeau des *brebis boiteuses*. Cette incommodité peut leur venir, ou de lassitude, ou parce qu'elles ont eu les ongles amolis pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente. Si elles *boitent* de lassitude, & pour avoir trop long-tems mar-

ché, on ne les mene point aux champs avec les autres, on les met dans quelque endroit peu éloigné de la bergerie, où il y ait de l'herbe, & le soir on leur frote deux ou trois fois les jambes avec du sain-doux bouilli dans du vin blanc. Si elles *boitent* pour avoir les ongles amollis, on coupe l'extrémité de celui qui est gâté, on met dessus de la chaux vive, on l'enveloppe d'un linge, on l'y laisse seulement un jour; on y met ensuite du *verd de gris*, on continuë ce remede jusqu'à ce que l'ongle n'ait plus besoin de ce remede.

Si des *brebis* ont des abscès en quelque endroit du corps, on l'ouvre pour en faire sortir la corruption qui y est, & on met dans la plaie de la poix fonduë avec du sel brulé & mis en poudre.

La *peste* est encore une maladie qui fait ravage dans les troupeaux de *brebis*, elle leur vient où en Eté ou en Hyver. pour les en garantir (car il n'y a point de remede quand elles en sont attaquées) on peut au commencement du Printems & de l'Automne, & avant que d'aller aux champs, leur faire boire tous les matins un breuv ge fait d'eau, dans laquelle auront trempé de la sauge & du manubium. On leur donne à manger du foin de citise, & on fait détremper dans leur boisson les plus tendres racines du roseau. On transporte ces *brebis* malades dans un autre endroit éloigné, pour les séparer des saines, & pour tâcher de les rétablir, en leur faisant respirer un autre air, & user d'une autre eau.

La fécondité, la toison, la chair, le lait, la graisse, les peaux, le fumier même des *brebis*, tout fait tant de profit à la campagne, qu'une Ferme sans troupeau est un corps sans ame. Les *brebis* agnelent tous les ans, ainsi tous les ans les troupeaux doublent. La laine des *brebis*, des moutons & des agneaux est un revenu annuel; leur chair est estimée par-tout, sur-tout celle de l'agneau & du mouton : la caillette d'agneau sert à faire de la presure. On fait usage en cuisine de sa tête, de ses pieds, de sa fressure, de son poumon, de ses rognons, & de son fiel en médecine. Le lait de *brebis* est d'une grande utilité dans une maison de campagne, on en fait d'excellens fromages. La graisse de mouton fournit le meilleur suif : les peaux de *brebis*, d'agneaux & de moutons sont recherchées des Tanneurs, Corroyeurs, Mégissiers, parcheminiers, Fourreurs, Relieurs, &c. Des boyaux on en fait des cordes pour les instrumens de musique. Enfin le fumier des *brebis* est le meilleur pour engraisser les terres.

Le Berry & le Beauvoisis sont les Provinces de France où on nourrit le plus de bêtes à laine, & où les moutons sont meilleurs. Outre les *brebis* ordinaires que l'on a par tout le Royaume, il y en a d'autres que l'on tire des païs étrangers, elles rapportent ordinairement plus que les *brebis communes*, mais elles dégénerent dans les païs où on les transfere, ou du moins elles n'y rendent pas tant de profit; mais on en tire toujours plus que de nos *brebis communes*.

Il y a plusieurs races de *brebis étrangeres* pui réüssissent aisément en France. Les *brebis Flandrines* venuës des Indes en Hollande & en Flandre, donnent au moins deux agneaux par an, sont plus fortes que nos *brebis* ordinaires, portent deux fois plus de laine, & une laine plus fine. Il y en a dans les marais de Charente, dans tout le Poitou, le païs d'Aunis, la Flandre, la Provence & du côté de bayonne, & il n'est pas difficile d'établir de cette race dans les autres parties de la France.

Le païs de Bressan du côté de Mantouë, nourrit des *brebis* qu'on tond trois fois l'année, en Mars, en Juillet & en Novembre. Leur laine est à la vérité grossiere, mais très-abondante. Cette race réüssit fort bien dans le Languedoc, la Provence & les autres païs chauds, mais leur toison ne seroit pas si abon-

dante dans nos Provinces Occidentales de France. Ces *brebis* sont d'un tempérament si robuste, qu'elles ne craignent ni le froid, ni la pluie, & on les peut mener paître en tout tems, pourvû que la terre ne soit pas couverte de neige.

Il y a dans le païs Tessin une autre espece de *brebis* assez estimée, qui pourroit réussir en France dans les païs montagneux. On les mene paître en tout tems quand il n'y a point de neige. Elles donnent de la laine deux fois l'année; leur toison ne sert qu'à faire des draps de bas prix, mais ces *brebis* sont belles, grasses, & donnent de beaux agneaux, qui quand ils sont châtrés deviennent de beaux moutons.

Le païs de Bressan nourrit des *brebis bâtardes* fort estimées, plus grosses que les précédentes, & plus petites que les premieres, mais du même tempérament. On les tond deux fois par an, & l'on ne retient du troupeau que les femelles; car on vend à Pâques tous les agneaux mâles. Les Bressans ont encore des *brebis*, qu'ils appellent *gentilles*, & qui donnent la laine la plus belle & la plus fine de toute l'Italie.

Les *brebis de Barbarie* donnent deux à trois fois plus de lait & de fromage, que les *brebis* communes d'Espagne. La laine en est bien plus fine & plus abondante; elle a enrichi les Espagnols, surtout les environs de Ségovie, d'où nous viennent tous les jours ces laines si vantées & si fines. Un Roi d'Angleterre en fit venir trois mille dans son Royaume, qu'un Roi de Castille lui permit de faire acheter. Cette race y a été si fort multipliée, que tout le monde sçait que la richesse du Royaume d'Angleterre vient en partie de ses manufactures de laine, qu'elle porte par toute la terre.

On voit en Angleterre trois sortes de *brebis*. Les communes qui sont fort petites, les bâtardes qui sont médiocres, & les Espagnoles qui sont fortes, belles & fécondes. Il y a dans plusieurs endroits de la France de ces *brebis* de race Espagnole; elles y multiplient beaucoup, parce que le païs est plus chaud, meilleur & plus étendu que l'Angleterre. Il seroit donc aisé de suivre l'exemple des Anglois, & d'établir par-tout de cette race; elle feroit en tout deux & trois fois plus de profit que nos *brebis* communes, soit en Force, en bonté d'agneau & de belier, en fécondité, en lait, soit en quantité & en qualité de laine & de peaux.

En général ces animaux different considérablement, suivant les différens endroits où ils habitent. En Egypte les *brebis* sont beaucoup plus grosses qu'en Grece; en Ethiopie elles n'ont point de laine, mais des poils hérissés comme le chameau; dans plusieurs endroits elles ont des queuës si grosses & si pesantes, qu'elles ne peuvent presque se remuer; en Asie on en voit de rouges, en Ecosse de jaunes qui ont les dents de couleur d'or, & la chair & la laine de couleur de safran. En Afrique les *beliers* & les *brebis* naissent tous avec des cornes, dans le Pont ils n'en ont point. Les *brebis* du Pérou, & celles de l'Isle de Saint Laurent portent à chaque fois trois ou quatre petits; les moutons plus hauts que des ânes portent deux cens livres pesant. Vers le Cap de Bonne Espérance, il y a des moutons qui n'ont point de laine, mais du poil comme les chevres. Dans l'Isle de Candie il y en a qui ont des cornes tournées en vis. Il y a en Perse des *brebis* dont la laine est très-fine, mais qui tombe toute en certaine saison. Dans la grande Isle de Madagascar on voit des moutons, dont la seule queuë pese quinze ou vingt livres: en Tartarie d'autres qui l'ont si grosse, qu'elle pese quelquefois quatre-vingt livres. Ceux de l'Indostan ont aussi la queuë large & pesante, & la laine fort courte ou très-fine.

Il y a encore dans l'Afrique des bêtes à laine qu'on appelle *moutons de cinq quartiers*; leur queuë est large, ronde,

& s'allonge à mesure que la bête s'engraisse. Dans le Pérou ils ont une espece de mouton qu'ils appellent *vigogne*. Il est plus haut qu'une chévre, de couleur fauve, si léger à la course qu'il n'y a point de lévrier qui le puisse atteindre. Ils ont dans le même pays une autre espece de mouton, nommé *paers*, qui ressemble beaucoup au *vigogne*. Il est apprivoisé, fort délicat, a peu de chair, & beaucoup de laine qui est extrêmement fine. Pour ce qui reste à dire des brebis, *voyez* BERGERIE, BERGER, PARC.

BRETELLE, ce sont deux manieres de tissu, en façon de sangle, large chacune de deux pouces & longue d'environ une demi-aune. On les attache vers le milieu de la partie plate de la hotte, afin que chacune faisant le tour d'une des épaules, & passant par-dessous les aisselles, elles viennent s'accrocher à deux bouts de bâton qui sortent du bas de la hotte, & ainsi la hotte tient ferme sur le dos.

BREUIL: ce mot, pour signifier bois & forêts, est fort commun en Poitou. Il se dit en termes des Eaux & Forêts d'un bois taillis, ou buisson fermé de mur, ou de haies, où les bêtes ont coûtume de se retirer. Dans la Coûtume d'Anjou *breüil de forêt* est pris pour un grand bois marmenteau, ou taillis, ou buisson, où les grosses bêtes peuvent se retirer.

BRIGNOLE, prune excellente, qu'on séche & qu'on envoie à Paris de la Ville de Brignole en Provence. On en ôte la peau & le noyau, & après les avoir fait sécher, on les met dans de petites caisses qu'on envoie dans toute l'Europe. Elles ont une chair assez ferme, & sont d'une couleur un peu rouge, tirant sur le jaune, & d'un goût fort agréable. La Quintinie dit qu'elles sont de couleur violette, tirant au noir; & il les appelle *brugnole* & non *brignole*.

BRIN, arbre de *brin*, d'un seul *brin*; cela se dit proprement du bois de charpente. Par exemple, ce qu'on appelle un chêne de *brin*, c'est un chêne de belle venuë, assez gros pour sa longueur, & qui s'emploie aux bâtimens sans avoir besoin d'être scié pour être équarri.

Les Jardiniers en parlant des arbres fruitiers disent qu'il faut choisir un arbre d'un *beau brin*, pour dire droit & assez gros.

Brin, se dit aussi des menus jets des herbes, des joncs, & de tout ce que des racines poussent.

BRIQUE, terre grasse & rougeâtre de certaine grandeur & épaisseur, & qui desséchée quelque tems au Soleil est aussi cuite au four. On bâtit de *brique* dans les endroits où il n'y a point de carriere de pierre. On choisit la *brique*, comme la tuile, c'est-à-dire, bien cuite, afin qu'elle dure long-tems.

Une *Briqueterie* & *Tuilerie*, qui sont les lieux où l'on fait les *briques* & les *tuiles*, font dans les lieux où elles sont établies un fort bon revenu de campagne pour ceux à qui elles appartiennent. *Voyez* le Dictionnaire Œconomique sur cet article.

BRISE-VENT, nom que les Jardiniers donnent à une clôture, ou petit mur épais d'environ un bon pouce, haut de six ou sept pieds, fait de paille longue, & soutenuë par des pieux fichés en terre & des échalas mis en travers dedans & dehors, bien liés ensemble avec de l'osier ou avec du fil de fer. Cette sorte de clôture sert pour empêcher que les vents froids ne donnent sur les couches des melons, &c.

Ces *brise-vents* sont fort utiles aux Jardiniers qui n'ont point de véritables murailles qui les défendent du vent du Nord. Les *brise-vents* se font aussi avec des roseaux de marais coupés & séchés dans l'Eté. Ils doivent avoir la même hauteur que ceux de paille ou de pleyon & être soutenus par de forts pieux de toise en toise. On coule cette paille ou ces roseaux à l'épaisseur d'un pouce ou deux

entre deux lates, & de pied en pied. Cette paille ou ces roseaux sont arrêtés par un fil de fer, ou de l'osier. Le fil de fer vaut mieux, parce qu'il dure autant que l'ouvrage, & que l'osier veut être renouvellé tous les deux ans. On fait trois rangs de lates : le premier est à six ou huit pouces de terre ; le second à six pouces de l'extrémité, & le troisiéme dans le milieu des deux. Ces lates durent une dixaine d'années, quand elles sont faites de chêne ou de châtaigner. Les pieux doivent être brûlés par le pied. On clouë ces lates sur ces pieux, avec des clous d'une grandeur suffisante. On pratique à ces *b.ise-vents* une ou deux portes dans les endroits les plus commodes. On les late également de paille pour ôter l'entrée aux vents, aux chiens, & à tous ceux qui n'y ont pas affaire ; & pour plus de sureté, on ferme ces portes à la clef.

BROCOLIS, espece de chou. *Voyez* CHOU.

BRODERIE, se dit des parterres qui sont faits seulement de buis nain. Cette *broderie* consiste en feuilles de réfend, becs de corbins, nilles doubles & simples, dents de loup & autres traits qui y conviennent.

BROSAILLES, méchant bois qui ne profite point, touffe de brissons, genets, épines, bruyeres, &c.

BROU, écorce verte de la noix. Les Teinturiers s'en servent pour quelques teintures, & non pas pour d'autres.

BROUETTE, machine dont on se sert à la Ville & à la Campagne, pour transporter diverses choses. Les Carriers, Terrassiers & Limosins, se servent de la *broüette* fermée en guise de petit tonbereau pour vuider les terres, & pour faire le service dans les atteliers de Maçonnerie, & voiturer du mortier & du moilon.

BROUILLÉ : les Fleuristes disent qu'une fleur est *brouillée*, quand elle n'a point fleuri, & panaché net. Cette tulipe est *broüillée*, dit la QUINTINIE. Cet œillet est *broüillé*, dit LIGER.

BROUIR ; se dit des arbres sur lesquels quelques mauvais vents ont donné dans le mois d'Avril & de Mai, en sorte que les feuilles en sont devenuës toutes retirées, & elles n'ont point leur étenduë ni leur verdeur ordinaire. Elles sont d'une couleur ternie, rougeâtre, & tombent pour faire place à de nouvelles qui doivent leur succéder. Ainsi l'on dit, des abricotiers *broüis*, des pêchers *broüis*.

BROUISSURE, n'est autre chose à l'égard de la séve qu'une cessation de mouvement dans les feuilles, par le moyen du froid, dont sont toujours accompagnés certains vents, qui venant à frapper ces parties encore fort tendres en altérent tellement les fibres, que n'ayant plus les dispositions à recevoir le suc nourricier, elles sont obligées de se détacher entierement, ce qui cause leur chûte immanquable ; & comme dans ce tems la portion de séve, que la nature avoit destinée pour ces parties, n'est point encore consommée, il arrive que ces feuilles ne sont pas plutôt tombées qu'il leur en succéde d'autres ; & ce malheur arrive pour l'ordinaire, comme nous l'avons dit à l'article précédent, aux arbres dans les mois d'Avril ou de Mai.

BROUT, pâture que les bêtes fauves trouvent dans les jeunes bois taillis qui repoussent.

BROUTER : c'est paître l'herbe dans les prés, & manger le *brout* dans les forêts.

BROUTER : c'est aussi, en terme de Jardinage, rompre l'extrémité des branches menuës, quand elles sont trop longues à proportion de leur foiblesse.

BROUTÉS, bois *broutés*, ou *avortés*, sont des bois tortus, mal faits, & qui ne sont pas de belle venuë. L'Ordonnance veut que les bois *broutés* soient *recépés*.

BROUTILLES, sont les menuës

branches qui restent dans les forêts, après qu'on a retranché le bois de corde. Ces *broutilles* servent à faire des fagots.

BROYE ou BROYOIRE : instrument dont on se sert à la Campagne, pour rompre le chanvre après qu'il est roüi, & le filer ensuite plus aisément. Cette machine est une espece de bancelle, ou banc long de bois, haute de deux pieds & demi, & longue environ de quatre traversées d'une extrémité à l'autre, selon sa longueur de deux mortoises larges d'un peu plus d'un pouce, séparée l'une de l'autre par une tringle aussi de bois assez tranchante. De plus, il y a d'autre part une double tringle pareillement de bois, propre à s'emmortoiser dans les ouvertures ou susdites mortoises de la bancelle. Cette double tringle est attachée par un de ses bouts à une extrémité de la bancelle, avec une cheville qui la laisse mouvante, comme il arrive aux deux parties d'une charniere. A son autre bout elle a une poignée qui sert au briseur de chanvre à la lever & à l'abbaisser, à mesure qu'il tire le chanvre roüi, & bien séché, qu'il a mis entre deux.

Quand le chanvre est fort, au lieu de l'écraser à la *broye*, on le teille à la main : c'est ordinairement le chanvre mâle que l'on teille, & le chanvre teillé est toujours le plus beau. Cet instrument, appellé *broye*, est pour donner au chanvre roüi & séché la premiere façon, ensuite on se sert d'une autre machine, appellée *Serin* ou *maque*, dont nous parlerons en son lieu, avec lequel on échanvre la filasse pour en ôter les plus gros morceaux de chenevote qui y sont restés, après avoir commencé à briser le chanvre & à en séparer la filasse.

BRUGNON, fruit à noyau, espece de pêche qui a une peau rouge & déliée, la chair pleine d'eau, & qui est d'un goût exquis. Il mûrit au mois de Septembre. Le *brugnon* violet est le plus estimé de tous. Quelques-uns croient que le *brugnon* est une espece de prune. Ce qui a donné lieu à cette diversité de sentimens, sur la nature du *brugnon*, c'est qu'il approche fort de la prune & de la pêche.

La QUINTINIE dit nous appellons *brugnon*, ce qui étant lisse, c'est-à-dire, sans poil, ne quitte pas le noyau. Cela s'entend parmi les pêches : tous les *brugnons* ne sçauroient presque avoir trop de maturité. Ainsi, à leur égard, ce n'est pas un défaut d'être tombés d'eux-mêmes.

Le même Auteur met le *brugnon* entre les especes de pavies. Pour les pavies, dit-il, les principales sont le *brugnon* violet, le pavie blanc, &c. Les *brugnons* violets viennent au mois de Septembre. *Chap. 5. Partie III.*

Il parle d'un *brugnon* violet tardif qu'il compte parmi les dernieres pêches du mois d'Octobre & les moins bonnes de l'année, & d'un *brugnon* jaune, lisse, qu'il met au même rang ; de sorte que, selon lui, il y a trois *brugnons* bien différens. Il condamne le *brugnon* jaune & le violet tardif, parce que l'un & l'autre ne mûrissent pas à Paris, & sont sujets à se crévasser & à pourrir sur l'arbre. Il fait un cas particulier du *brugnon* violet, quand on lui donne le tems de mûrir, si fort qu'il en devienne un peu ridé, pour-lors il est admirable. La chair en est assez tendre, ou tout au moins n'est point dure. Elle est assez teinte autour du noyau ; l'eau & le goût en sont enchantés. La QUINTINIE, *page* 440.

BRUINE, pluie fort menuë, qui tombe après le broüillard en hyver, & qui est dangéreuse pour les grains & les tendres boutons des vignes & des arbres.

BRUNELLE ou BRUNETTE : c'est une plante vulnéraire, fort vantée pour l'esquinancie & les autres maladies de la gorge, & pour celles du poumon. Elle est commune dans les bois & dans les prés. Elle a une racine menuë, fibreuse,

se, & qui s'étend obliquement en terre. Elle donne quelques tiges de neuf à dix pouces de long, quarrées, veluës, en partie appliquée contre terre, droites en partie, branchuës, noüeuses, garnies à chacun de ses nœuds de feuilles opposées, semblables à celles de l'orignan, mais d'un verd plus brun, un peu plus veluës & dentelées sur leurs bords. Ses fleurs terminent les tiges & les branches, & sont ramassées en une tête allongée, écailleuse, cylindrique, disposée en maniere d'épi. Chaque fleur a un tuyau lavé de pourpre, découpée par le haut en deux lévres, dont la supérieure est en casque, & l'inférieure est divisée en trois parties; la moyenne desquelles est creusée en cuilleron. Le calice de la fleur est un cornet verdâtre long de quatre lignes & divisé en deux lévres, dont la supérieure est à trois pointes, & l'inférieure à deux. Il renferme dans son fond quatre petites semences ovales. Il y a encore plusieurs autres especes de *brunelles*, qui different de celle-ci qui est la plus commune.

BRUSC, espece de houx-frélon. *Voyez* HOUX-FRE'LON.

BRUYERE: la *bruyere* ordinaire est un petit arbrisseau qui n'excéde gueres la hauteur d'un pied & demi. Ses racines sont longues, ligneuses, fort souples & ne se cassent pas aisément. Elles jettent plusieurs tiges ligneuses, dures, branchues, couvertes d'une écorce d'un rouge très-brun, garnies de feuilles assez pressées, rangées sous quatre ordres, menues, vertes & couchées les unes sur les autres en maniere d'écailles. Ses fleurs sont disposées en épi aux extrémités des tiges & des branches, & soutenues par des pédicules assez courts. Cette fleur est un petit cornet découpé en cinq lobes, jusqu'à la base, couleur de pourpre, blanc quelquefois, & soutenu par un calice pareillement découpé, du fond duquel s'éleve le pistil qui perce la fleur, & devient un fruit presqu'ovale de la même longueur que la fleur, divisée en quatre ou cinq loges remplies de semences fort menuës.

Il y a plusieurs especes de *bruyeres*, différentes de celles-ci par leur grandeur, par la disposition, & la figure de leurs feuilles & de leurs fleurs. Comme ces arbrisseaux n'entrent point dans les ornemens des Jardins, puisqu'ils ne viennent que dans des terres incultes, je renvoie aux Livres qui traitent des plantes Botaniques. Je dirai seulement qu'on donne en général le nom de *bruyere* à plusieurs petits arbres sauvages, qui croissent sans culture dans des terres abandonnées, & qu'on ne laboure point. Ce sont des genêts ou autres semblables arbustes.

BRUYERE, se dit aussi de terres incultes.

BSIDERI, nom d'une poire. *Voyez* BESI D'HERI.

BUCHE, piéce de gros bois à brûler. Il y a deux sortes de *buches* à Paris. Les *buches* du bois de corde, & les *buches* du bois de compte. Leur grosseur est différente. La *buche* de bois de compte doit avoir dix-huit pouces de longueur, & il y en a ordinairement soixante-deux à la voie.

BUGLE, plante vulnéraire dont la racine est fibreuse, cheveluë, astringente au goût, & donne des feuilles semblables a la paquerette ou bellis, mais plus larges, plus courtes, d'un verd luisant en dessus, dentelées sur ses bords & comme crénelées.

BUGLOSE, plante qui vient communément dans les Jardins & dans les bonnes terres. Elle a à peu près les mêmes usages que la bourrache. Ses fleurs sont du nombre des fleurs cordiales. On s'en sert même pour garnir les salades. Elle est si utile à la santé, qu'un potager doit toujours en être pourvû. Plus sa feuille est nouvelle, plus elle a de vertu. La *buglose* ne se multiplie que de graine. Elle est si semblable à celle de la bourrache, qu'on ne la sçauroit distinguer. Ses

propriétés en Médecine sont les mêmes. On les mêle ensemble, & l'on substituë la bourrache à la *buglose*, & la *buglose* à la bourrache, quand on n'a pas l'une & l'autre. On les emploie dans les boüillons rafraîchissans, dans les ptisannes, dans les décoctions de lavemens. *Voyez* BOURRACHE.

Il y a plusieurs sortes de *bugloses*, qui different de celle-ci, qui est l'ordinaire, par leurs fleurs, ou par leurs feuilles. Dans ce nombre, on y renferme une espece d'orcanette, qui a ses fleurs bleuës, ou de couleur de pourpre; ses tiges couchées sur terre: ses feuilles petites & un peu âpres, & qui a ses racines couvertes d'une écorce fort rouge. On s'en sert pour donner un beau rouge aux teintures de Pharmacie & aux pommades.

BUGY, espece de poire qui se conserve jusqu'aux mois de Février & de Mars. La Quintinie dit que le *bugy* est un fruit à qui on donne régulierement le surnom de bergamote & de bergamote de Pâques, à cause que dans sa couleur verte & dans sa grosseur, il a quelque air de la bergamote d'Automne; mais il est beaucoup moins plat du côté de l'œil, & un peu plus long du côté de la queuë.

Le *bugy*, dit le même Auteur, est une poire tiquetée de petits points gris, qui jaunit un peu dans sa maturité. Sa chair participe en même tems du ferme & du tendre; elle est presque cassante, quelquefois pâteuse & farineuse, ce qui arrive quand on la laisse trop mûrir, ou qu'elle est venuë dans un fond trop humide. Son eau, qui est assez abondante, a un je ne sçais quoi d'aigrelet. Elle ne mûrit que dans le Carême.

BUJALEUF, nom que l'on donne en Angoumois à la poire de virgoulé. *Voyez* VIRGOULE.

BUIS ou BOUIS, bois assez connu, de substance solide & compacte, de couleur blanche tirant sur le jaune. Ses feuilles sont toujours vertes, & ne tombent point en hyver, comme celles des autres arbres qui viennent ordinairement en France. Il ressemble en quelque façon au gaïac; il en a aussi les propriétés, car l'expérience fait voir qu'il est sudorifique.

Il y a quatre sortes de *buis*; le premier est le grand *buis* qui croît à la hauteur d'un arbre; le deuxiéme est le *buis* nain de la grande espece; le troisiéme le *buis* d'Artois, & le dernier le *buis* panaché. Le grand *buis* n'est d'aucun usage dans les Jardins. Son bois est employé à beaucoup d'ouvrages, & fort recherché par les Ebénistes. Il est dur & de longue durée; &, lorsqu'il passe par les mains d'habiles ouvriers, on peut dire que sous quelque figure qu'on le puisse mettre, il est toujours fort poli & très-agréable. Le *buis* est très-propre pour la gravûre en bois; c'est pourquoi les Graveurs le recherchent.

Autrefois on dressoit des palissades de *buis* nain; on s'en servoit pour les parterres. On en plantoit dans les platebandes qu'on tailloit en buisson; mais comme tous ces ornemens de Jardins sont de trop longue haleine, on les a négligés dans le Jardinage. On voit cependant de ces *buis* en boules faire un très-bel ornement tout le long du fer à cheval du Jardin des Tuileries.

On se sert du *buis* d'Artois pour les parterres, rien n'est si propre pour la broderie: ce *buis* croît par touffes basses & pullule beaucoup. Il se multiplie de racines, & on en dresse des pépinieres entieres. Lorsque le *buis* est planté dans les parterres, & à mesure qu'il croît, on a soin de le tondre avec les ciseaux. *Voyez* PARTERRE. Il croît par touffes & pullule considérablement. Pour le multiplier on éclate les brins d'avec les racines, & on en fait des pépinieres entieres. Il se vend en botte.

Le *buis* panaché n'est point en usage dans les Jardins. On se servoit autrefois du grand *buis* pour faire des palissades;

mais on ne l'emploie presque plus, parce qu'il est trop long-tems à croître.

Les Anglois font aussi un grand usage du *buis* pour les ornemens de leurs Jardins : voici comme BRADELEY en parle, *Partie II. sect.* 5. » Le *buis*, dit-il, se » perpétuë facilement par le moyen des » boutures, des branches couchées ou de » graine. C'est une plante fort estimable » pour son bois qu'on emploie à faire des » instrumens de Mathématiques, des pei- » gnes & d'autres ouvrages semblables ; » & la verdure que conservent ses feuil- » les le rend fort utile pour un Jardi- » nier. BOXHILL, dans la Province de » Surrey, nous rend témoignage de son » excellence, aussi-bien que du profit qui » en revient, & de l'ombre charmant » que font les *buis* qui y croissent,& dont » quelques-uns sont assez gros pour aller » de pair avec presque toutes les especes » d'arbres de haute futaie «. BRADELEY veut parler ici du *buis* de la grande espece, dont on ne fait plus tant d'usage en France, & qu'on ne laisse pas même monter si haut. Il continuë, & dit : » on » se sert de cette plante, en Angleterre, » pour faire de belles haies dans les Jar- » dins, & c'est après l'if le meilleur ar- » bre que l'on puisse tondre & employer » dans les parterres. Comme il croît » lentement, & qu'il a la feuille petite, » il se plaît sur les montagnes de craie, » où il croît plus vîte que dans les Jar- » dins : c'est donc sur ces montagnes » qu'on le peut planter avantageusement. » Cependant le terrein naturel d'un Jar- » din est encore préférable quand on » veut le restraindre à lui donner une » certaine forme. Le tems le plus favo- » rable de l'année pour coucher ses bran- » ches, ou planter ses rejettons, est le » mois de Septembre, & lorsqu'on en » veut semer la graine, il faut le faire » aussi-tôt qu'elle est mûre, ou bien la » mettre dans le sable pendant l'hyver, » pour la semer au Printems suivant. On » doit hâter la végétation de la graine » de *buis*, ainsi que de celle du houx, » en la faisant tremper dans le son & » l'eau.

» Outre l'espece ordinaire de *buis*, » dont je viens de parler, j'en ai vû en- » core une autre sorte, dont les feuilles » tachetées font un fort bel effet dans un » parterre, quand on a soin de la tenir » dans de justes bornes.

» Le *buis* nain ou d'Hollande est d'un » grand usage pour faire des bordures » ou cordons autour des quarreaux de » fleurs, ou pour former les desseins de » parterres. Il supporte l'hyver le plus » rude, & dure plus de vingt ans sans » être renouvellé. Il coûte beaucoup » moins, & il est bien plus beau que des » bordures de planches, mais sur-tout il » est estimable par le profit qu'il fait à » son maître lorsqu'on veut le vendre ou » le transplanter. Si on leve de terre tous » les ans cette espece de *buis*, on peut » en quatre ou cinq ans de tems, soit en » le divisant, ou en plantant ses rejet- » tons, lui faire garnir quatre fois au- » tant de terrein qu'il en occupoit aupa- » ravant «.

BUISSON, en terme de Jardinage, se dit des arbres nains qu'on taille exprès en rond, & qu'on ouvre dans le milieu. Pour bien conduire un *buisson*, il faut lui donner la rondeur qui lui convient ; il faut qu'il soit évuidé,& non trop évasé : c'est un défaut désagréable à la vûë. Un *buisson*, qui est d'une nature à rapporter beaucoup de fruits, doit toujours être taillé court, autant néanmoins que le permet son bois & sa force. Pour donner une belle figure à un *buisson*, il faut pendant qu'il est jeune l'attacher à trois ou quatre échalas, & palissader les branches à bois à un berceau. Il n'y a rien qui contribuë davantage à lui faire acquérir une belle forme.

BUISSON, en Agriculture, se dit d'un petit bois de haute futaie, ou de taillis, quand un bois ne contient que trente ou quarante arpens.

BUISSON ARDENT : cet arbrisseau est agréable, il croît naturellement parmi les haies ; c'est pourquoi sa culture ne donne pas grande peine. Toutes sortes de terres lui conviennent, ainsi que toutes sortes d'expositions. Son usage dans les Jardins consiste à en former des palissades qui sont très-belles, d'en faire des haies d'appui, & d'en orner des cours où l'on veut que la vûe soit frappée de tout autre objet que des murs découverts : cet arbrisseau, qui est très-propre pour les ouvrages de cette nature, mérite qu'on y donne de l'agrément en l'accommodant avec art, c'est-à-dire, qu'il faut que toutes les branches en tombent à plomb, après les avoir attachées à un treillage fait exprès. Le bois du *buisson ardent* est net, & garni de piquans. Sa feuille ressemble à celle du poirier sauvage. Ses fleurs sont composées de plusieurs feuilles disposées en maniere de roses ; elles sont d'une couleur d'un jaune rougeâtre. Son fruit est presque rond & tout rouge ; il subsiste tout le long de l'hyver, ce qui fait paroître cet arbrisseau de fort loin & comme plein de feu : c'est en partie ce qui en fait la beauté.

BULBE : c'est une racine oblongue ou presque ronde, composée de plusieurs peaux ou tuniques, appliquées les unes sur les autres, & emboëtées, pour ainsi dire, les unes dans les autres. Elle jette par sa partie inférieure quantité de fibres. Les racines de l'oignon commun, du narcisse, de la jacinthe, &c. sont appellées des *bulbes*.

BULBE, est aussi le nom de plusieurs plantes, dont quelques unes sont des especes d'Ormithogalum. Il y a une espece de *bulbe*, nommée *bulbe sauvage*, qui a les feuilles comme les poireaux en petit nombre ; car elle n'en a qu'une ou deux. Ses fleurs sont jaunes, composées de six petites feuilles, & disposées aussi en rond. Il y a plusieurs autres sortes de *bulbes*.

BULBEUX & BULBEUSE. On dit une racine *bulbeuse* lorsqu'elle participe de la nature d'une bulbe ; & une plante *bulbeuse*, lorsqu'elle vient d'une racine *bulbeuse*.

BULBONAC, plante qu'on nomme en Latin *lunaria*, ou *viola-lunaria*, dont la racine est noüeuse & grumelée, & d'où s'éleve une tige haute de deux à trois pieds, grosse comme le petit doigt au plus, d'un verd blanchâtre, verdâtre, quelquefois veluë, branchuë dès son milieu, & garnie des feuilles semblables à celles de la violette, mais plus grandes, d'un verd plus clair & plus gai, veluës & plus dentelées sur leurs bords. Ses fleurs naissent aux extrémités des tiges & des branches, & sont en croix, pareilles à celles de la julienne, & purpurines. On peut manger les racines de cette plante, comme celles de la raiponse, & elles ont le même goût. Toutes les plantes, qui portent le nom de *lunaria*, sont recherchées par les Chymistes.

BUNIAS. Les Botanistes donnent ce nom au navet sauvage, qui croît ordinairement dans les bleds. Il porte quantité de feuilles, des fleurs jaunes, quelquefois quelques fleurs blanches. Les gousses, où est enfermée la semence, sont de la longueur d'un pouce, ou d'un pouce & demi, rondes en longueur. La semence est ronde, de couleur purpurine, âcre & mordicante au goût, & en tout fort approchante du navet domestique. On fait entrer la graine de *bunias* dans la composition de la thériaque, ce qui ne convient pas à la graine du navet domestique.

BURQUET, sorte de poire qu'on nomme autrement russette d'Angleterre. La QUINTINIE dit que c'est une poire de Septembre & d'Octobre, qui n'est pas bonne.

BURY, nom d'une anémone à peluche. Le *bury* est d'un blanc sale, mêlé d'incarnat. Sa peluche est fort étroite.

BUTE, chez les Jardiniers est une motte de terre au pied d'un arbre nouvellement planté pour l'affermir, ou dans

laquelle on plante l'arbre. Planter des arbres en *bute*, c'est les planter non pas dans un trou creusé au-dessous de la superficie, mais dans une motte ou élévation de terre que l'on a fait exprès au-dessus de la superficie, afin de les y planter : cela se pratique à l'égard des petits arbres que l'on plante dans une terre trop humide, ou qui n'est pas encore égalée & mise de niveau avec le reste du terrein. La QUINTINIE dit que *bute* se dit d'un amas de terre ou de fumier, dont on couvre une plante ou une herbe pendant l'hyver, pour la garantir de la gelée.

BUTER : c'est élever au pied des arbres une bute ou motte de terre, pour les soutenir. Cela se fait pour les jeunes arbres de tige nouvellement plantés, parce que s'ils n'étoient pas *butés* le vent les pourroit renverser ou arracher.

*Buter* est aussi couvrir une plante ou une herbe de terre, ou de fumier, pour la garantir de la gelée pendant l'hyver; en ce sens, on dit *buter* les artichaux : mais on ne le fait que le plus tard qu'on peut de crainte qu'ils ne pourrissent.

BUTER UN JALON : c'est, dit CHOMEL, y faire apporter autant de terre qu'il est nécessaire, pour qu'il soit à la hauteur convenable. Par exemple, si le jalon étoit élevé de six pieds, & qu'il ne dût l'être que de quatre, on feroit une bute de terre qui couvriroit le *jalon* de deux pieds, & qui le laisseroit découvert de quatre. *Décharger le jalon*, c'est ôter du pied autant de terre qu'il est nécessaire, pour le faire paroître à la hauteur requise : par exemple, si le jalon ne paroissoit au-dessus de la terre que de quatre pieds, & qu'il dût paroître de six, on ôteroit deux pieds de terre. *Voyez* NIVELER.

## CAB.

CABARET, plante, nard sauvage, dont les feuilles ressemblent à celles du lierre; mais elles sont un peu plus grandes & plus molles. Ses fleurs sont odorantes, & tirent sur la couleur de pourpre. Cette plante croît sur les montagnes dans les lieux ombrageux; elle fleurit deux fois l'année. Elle échauffe, provoque l'urine, & soulage la goute sciatique.

CABINET DE JARDIN, est un petit bâtiment isolé en maniere de pavillon couvert de tous côtés, qui sert de retraite contre les ardeurs du Soleil, pour y prendre le frais.

CABINET DE VERDURE, lieu couvert au bout d'un Jardin, qui est fait de treillage & orné de chévre-feüille ou autres arbres. *Voyez* BERCEAU.

## CAC.

CACAO : c'est l'amande d'un arbre appellé *cacaotier*. CHOMEL nomme aussi cet arbre *cacao*. Il croît aux Indes, & est de la grandeur de l'oranger, ayant ses feuilles un peu plus grandes; son fruit long & semblable à celui des melons, & rayé, roux & canelé, plein de petites noix, qui ont beaucoup de rapport aux plus petites amandes; elles ne sont ni douces, ni ameres : on leur donne aussi le nom de *cacaos*.

CACHOS, plante, ou espece d'arbrisseau dont les feuilles sont rondes, minces & d'un beau verd. Elle croît sur les montagnes du Pérou. Sa semence, qui est fort petite, est très-propre pour chasser l'urine & la gravelle. Elle est spécifique pour la pierre qu'elle brise & pousse hors des reins, sur-tout si elle est encore tendre.

CAFFIER, CHOMEL dit CAFFE', arbre dont nous ne parlons ici que parce qu'il se trouve dans quelques Jardins de Curieux, François, Hollandois & Anglois. Il croît dans l'Arabie Heureuse, dans les Indes Orientales, & principalement dans le Royaume d'Hiement. Cet arbre est semblable au bonnet de Prêtre. Ses feuilles sont plus dures, plus épaisses & toujours vertes. Son fruit contient une graine de figure ovale, de couleur jaunâtre tirant sur le blanc, qui porte le nom de *caffé*, aussi-bien que la boisson qui est devenuë d'un usage très-commun. Il nous vient aussi du *caffé* des Isles de Bourbon. Cet arbre fut apporté en Europe en 1707. par les Hollandois, & il donna du fruit en 1709. au Jardin d'Amsterdam : auparavant ce tems on ne connoissoit point cet arbre. Les Hollandois ont à Batavia des *caffiers* hauts de quarante pieds, & ils en ont à Amsterdam, qui ont déja plus de quatorze à quinze pieds. M. PANCRAS en 1714. alors Bourguemestre d'Amsterdam, envoya au Roi un *caffier* haut de cinq pieds, qui donna la même année des fleurs & des fruits. Le *caffier* est une espece de jasmin d'Arabie dont les feuilles toujours vertes, comme nous l'avons dit, ressemblent à celles du laurier. M. GALLAND est celui qui a le mieux parlé du *caffé*, dans une Lettre qu'il fit imprimer à Caën en 1699. *Voyez* JASMIN D'ARABIE.

CAILLE': c'est du lait pris ou coagulé, avec de la présure qu'on y met dedans pour le faire prendre. On prend une assez petite quantité de présure qu'on délaye dans du lait, & on le laisse ensuite reposer dans un lieu frais. Au lieu de présure, on peut se servir du suc ou lait de figuier, de la fleur de chardon béni, de celle du chardon sauvage, de gingembre & d'œufs de brochets. Le *caillé*, qui se fait de lui-même, n'est pas si bon que le premier pour faire des fromages. On le mange avec du pain à la campagne, & parmi le peuple. Il est sujet à s'aigrir, ce qui lui arrive principalement pendant les grandes chaleurs. On emploie ce *caillé* pour détremper de la mangeaille aux jeunes dindons. Ce lait sert de rafraîchissement pour ceux qui travaillent à la campagne, pendant la fauchaison ou la moisson. On leur en porte de grandes terrinées, dans lesquelles ils mettent tremper leur pain.

CAILLEFAIT, plante assez commune, ainsi appellée parce qu'elle sert à faire prendre le lait. Comme elle a beaucoup d'esprit acide, propre à ralentir la trop grande raréfaction du sang & des esprits animaux, on s'en sert utilement contre l'épilepsie. Il y a une autre espece de *caillefait*, aussi commun que celui-ci, mais qui en differe par ses fleurs qui sont tout-à-fait jaunes, au lieu que celles de l'autre sont jaunes, & par ses feuilles qui sont un peu plus larges & plus courtes, d'un verd gai, par ses branches qu'elle répand çà & là, & enfin par l'odeur de ses fleurs qui est foible. Elles ont l'une & l'autre les mêmes propriétés en Médecine.

CAILLOT ROSAT, espece de poire fort connuë & fort estimée. Elle se nomme ainsi parce qu'elle est pierreuse, & qu'elle a le goût de rose. Il y en a qui l'appellent *poire d'eau rose*.

CAISSE, en terme de Jardinage, est une maniere de coffre quarré, fait avec des planches, ou des douves de vieilles futailles, attachées avec des clous à quatre poteaux. Ces caisses ont leur enfonçûre dans le fond, soutenuës par des traverses clouées aussi aux poteaux. Il y a des *caisses* de plusieurs grandeurs, depuis un pied en quarré sur tout sens, jusqu'à trois pieds. Les petites *caisses* s'emploient pour les giroflées doubles, les lauriers, thims, & autres petits arbrisseaux de pareille grandeur. Celles d'un pied & demi, ou de deux pieds de large, sont propres pour les jeunes orangers, les lauriers roses, les grenadiers; & les *caisses* qui ont deux pieds & demi, ou trois

pieds de large, servent pour contenir les gros orangers & autres arbres aussi gros. Ces *caisses* doivent être de bon bois, bien faites & bien clouées. On les peint en verd, si l'on veut, ou bien en couleur de fayance. Cet ornement les rend non-seulement agréables à la vûë, mais il contribuë encore à leur durée, l'huile les empêchant de se pourrir.

CALAMENTE, plante dont les feuilles naissent de tiges, & de branches quarrées. Elles sont de la longueur d'un pouce, ou d'un pouce & demi, légérement découpées tout autour, veluës & d'une odeur assez bonne. Ses fleurs viennent en bouquets dans les aisselles des feuilles; elles sont en gueule, de couleur de pourpre, & d'une odeur agréable. Cette plante est âcre, chaude, propre pour l'estomac, pour provoquer les mois des femmes, l'urine, & contre la toux. Il y a plusieurs autres especes de *calamente*, une qui a l'odeur du pouliot, & une autre dont les feuilles ressemblent à celles du basilic.

CALEBASSE, en terme de Jardinage, espece de courge qu'on cultive dans les Jardins. *Voyez* CITROUILLE, & suivez tout ce qui y est dit au sujet de sa culture. Les *calebasses* montent le long des palissades, auxquelles elles s'attachent avec leurs vrilles; elles croissent ainsi bien mieux que lorsqu'on les laisse ramper à terre. On se sert aussi de ce fruit pour faire des bouteilles; & pour cela, on les laisse sécher, puis on les creuse. Ce sont ordinairement les bouteilles que portent les Pélerins, parce qu'elles sont fort légéres. Il y a des *calebasses* de plusieurs figures. On en voit de longues, de rondes & de tortuës. Elles se mangent comme la citroüille. C'est une plante cucurbitanée, dont la racine est blanche, branchuë, & périt toutes les années.

CALEBASSE, est aussi une prune, qui au lieu de grossir & de conserver son verd devient large & blanchâtre, & enfin tombe sans venir à maturité, disent la QUINTINIE & LIGER. Les Jardiniers disent encore voilà des prunes qui viennent toutes en *calebasses*, & on se sert de ce terme, parce que pour-lors elles en ont la figure. LIGER.

CALEMENT, plante aromatique qui entre dans la thériaque, & à son défaut celles des autres especes, & qui ont aussi une odeur aromatique. Ses racines sont vivaces, branchues, cheveluës, & n'ont presque point d'odeur. Elles donnent des tiges quarrées, hautes de deux pieds, branchuës, un peu veluës, & garnies de feuilles opposées, longues d'un pouce, & d'un pouce & demi, sur un peu moins de largeur, légérement velues, dentelées sur leurs bords, d'une odeur forte & aromatique, & soutenuës par des queuës assez courtes.

CALICE, chez les Jardiniers, & chez les Fleuristes, se dit de la partie de la fleur formée en coupe ou *calice*, comme celle des tulipes, impériales & autres. On le dit aussi de cette partie extérieure qui environne le feüillage & le cœur de la fleur, soit qu'il soit tout d'une piece, comme aux œillets, soit que cette enveloppe soit partagée, comme dans les roses. Le safran n'a point de *calice*, & sa fleur sort même de la terre avant les feuilles.

CALOTTE, mot employé par les Botanistes dans la description des parties de certains fruits, & dans celles des calices de certaines fleurs, parce que la figure de ces parties, ou de ces calices, approchent de celle d'une *calotte*.

CALVANIER, en terme d'Agriculture, est un homme de journée qu'on prend pendant la moisson pour entasser les gerbes dans la grange. Un Bourgeois qui donne sa terre à moitié fruits, est obligé de fournir des *calvaniers* à son métayer.

CALVILLE, sorte de pomme assez grosse; il y en a des rouges & des blanches. Les plus estimées sont celles dont la chair est tachetée de rouge en dedans,

Quand on hoche une pomme de *calville* on entend le bruit que font les pépins, & c'est une marque qu'elle est mûre. Il y a des *calvilles* d'Eté & d'Automne, qui se ressemblent assez par leur figure longue, & par leur coloris qui est d'un rouge de sang. Mais cependant la *calville* d'Eté est un peu plus plate, étant aussi moins colorée en dehors, & nullement en dedans, au lieu que celles d'Automne le sont beaucoup: parmi celles-ci, celles qui ont le plus une agréable odeur de violette, ont toujours la chair plus teinte que celle des autres, & sont aussi plus belles à voir. On en conserve assez souvent depuis le mois d'Octobre, qu elles commencent, jusqu'en Janvier & Février: c'est un très-excellent fruit à manger cru, & très-excellent aussi à manger en compôte. Il devient quelquefois sec & farineux, mais ce n'est qu'à force de vieillir. Les *calvilles* d'.té, tant la blanche, que l'autre, passent dès le mois de Septembre. La QUINTINIE, *Tome I. page* 319.

CAMBOUIS, composition faite avec les écorces des racines d'ormeau. battuës, avec de la graisse de bouc & du vieux-oing. On s'en sert pour étancher les tonneaux qui suintent, pour graisser les vis des pressoirs, & à autres usages.

CAMELEE, arbrisseau ligneux de la hauteur d'une ou de deux coudées qui jette beaucoup de sarmens, & qui se divise en plusieurs branches. Ses feuilles sont longues, semblables à celles de l'olivier, mais plus petites & plus brunes. Ses fleurs sont petites, jaunes, d'une seule feuille, coupées en trois parties. Son fruit est à trois noyaux, verd premierement, ensuite rouge lorsqu'il est mûr. Il est couvert d'une peau, qui est d'un goût amer & fort brûlant, de même que toute la plante. On en tire un suc qu'on mêle avec quelques purgatifs, & qu'on donne quelquefois dans les hydropisies.

CAMELINE ou CAMENINE; plante qu'on appelle aussi *myagrum*. Voyez MYAGRUM.

CAMION, espece de petite charrette ou haquet, qui est traîné par deux hommes, & qui sert à transporter des terres.

CAMOMILLE, plante qui a ses racines fibreuses, & ses tiges minces, velues & souples. Ses feuilles sont en grand nombre, découpées fort menu. Au haut des tiges & des branches naissent des fleurs qui sont assez grandes, radiées & attachées à de longues queuës. Le disque, c'est-à-dire, le milieu de ces fleurs est un amas de tuyaux élargis vers le haut, & de couleur jaune. Le tour ou la couronne est composé de feuilles blanches & oblongues. La *camomille* est très-bonne dans les coliques venteuses, dans la pleurésie, dans les fiévres & dans la cardialgie. Il y a plusieurs autres especes de *camomilles*. Ce nom lui a été donné, parce qu'il y en a quelques especes qui sentent la pomme. On l'appelle aussi *anthenis*, à cause du grand nombre de ses feuilles. Elle croît dans les lieux raboteux, & au long des chemins. On l'amasse au Printems. Elle sent fort bon & fleurit en Juin.

BRADELEY dit de la *camomille*, que c'est une plante fort utile, & qui mérite de trouver place dans un Jardin. Elle se plaît dans des endroits humides & à l'ombre, & réussit très-bien dans une terre serrée. On la multiplie par le moyen des rejettons, que l'on plante aux mois de Mars & d'Avril. Outre cette espece de *camomille*, il y a la *camomille adonis*, qui se trouve en Italie, & dans les Jardins cultivés en France; elle fleurit en Juin & Juillet, & la *camomille* jaune, qui croît dans le Territoire de Sienne, dans la Bohême, la Moravie & l'Autriche, dans les champs, qui fleurit en Juin, & dure jusques proche de l'hyver.

CAMPANETTE, nom de fleur; ainsi appellée parce qu'elle a la figure d'une

d'une campane ; c'eſt la fleur du narciſſe. *Voyez* NARCISSE.

CAMPANULE, plante qui a pluſieurs tiges de la hauteur de deux ou trois coudées, creuſes, groſſes comme le petit doigt, & canelées. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de l'ortie, veluës, longues de quatre ou ſix doigts, larges de quatre, dentelées tout autour, & diſpoſées alternativement. Ses fleurs ſont des cloches dilatées à leur ouverture, & coupées ſur les bords en cinq parties longues, aiguës & réfléchies quelquefois en dehors ; elles ſont bleuës, il y en a des blanches. On l'appelle auſſi *clochette.* Il y a pluſieurs autres eſpeces de *campanules.*

BRADELEY en connoît de deux eſpeces ; l'une qu'il appelle *campanule pyramidale*, & l'autre *clochette de Cantorbery.* Il y a, dit-il, deux ſortes de *campanules pyramidales* ; l'une qui porte des fleurs bleuës, & l'autre des fleurs blanches ſur des tiges qui ont quelquefois près de ſix pieds de haut. Ces deux eſpeces ont été cultivées principalement dans des pots, pour orner les cheminées pendant l'été : mais elles croiſſent fort bien dans une terre naturelle, pourvû qu'on en détache au mois de Mars les rejettons qui croiſſent autour des racines. Elles ſe plaiſent dans une terre ſabloneuſe, & ſont des ornemens très-convenables. Elles fleuriſſent au mois de Juillet & d'Août.

Les *clochettes de Cantorbery* ont les fleurs d'un bleu plus formé que celles de la *campanule pyramidale.* Ses tiges à fleurs ont communément trois pieds de haut ; de ſorte que cette plante eſt propre pour le milieu des plate-bandes dans les grands Jardins. On la multiplie de graine que l'on ſeme au mois de Mars ; mais elle ne fleurit que la ſeconde année après avoir été ſemée. La ſaiſon de tranſplanter les plantes venuës de ſemence, eſt ou le mois d'Août, ou celui de Mars, après qu'elles ſont levées.

Nos Botaniſtes, outre la *campanule* de la grande eſpece, dont nous avons parlé, connoiſſent encore la *campanule dentelée*, ou *gands de notre-Dame*, qui eſt une plante vulnéraire & déterſive ; & la *campanule raiponſe*, qui eſt une plante rafraîchiſſante & épaiſſiſſante.

CAMPHORATA, plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ un pied, ou un pied & demi. Elles ſont relevées alternativement par des nœuds. Ses feuilles, qui ſortent de ces nœuds, ſont petites, longuettes & entaſſées les unes ſur les autres. Elles ſentent le camphre, quand on les écraſe avec les doigts. Sa fleur, qui paroît au mois d'Août & de Septembre, eſt un petit vaſe herbeux. Sa racine a pluſieurs têtes, & elle eſt preſque auſſi groſſe que le pouce. Elle vient dans les lieux chauds & ſabloneux. On en trouve aux environs de Montpellier, & vers Frontignan. Elle eſt apéritive, déterſive, réſolutive & céphalique, bonne pour les vers, pour provoquer les mois aux femmes, & pour exciter la ſueur. On l'emploie avec ſuccès dans l'hydropiſie & dans l'aſthme. On fait de la ptiſanne de ſes brins les plus fins, les plus déliés & les plus garnis de feuilles.

CANAL, en terme de Jardinage, ſe dit des conduits d'eau qu'on fait pour l'embelliſſement des Jardins : ils ſont le plus ſouvent revêtus de pierre. On peut mettre du poiſſon dans ces ſortes de *canaux* ; mais il faut curer ces *canaux* environ tous les dix ans, & obſerver que la carpe dans ces endroits reſte preſque toujours au même état ſans augmenter ; mais la perche, la tanche, le gardon peuvent s'y plaire & profiter, & encore plus le brocheton, s'il trouve à fourager ſur la rouſſaille ; avec cette obſervation, que ſi le brochet y reſte trois ans, il eſt capable d'y faire un grand déſordre.

CANARD, oiſeau aquatique, dont la *cane* eſt la femelle. Il y en a de deux ſortes, les domeſtiques & les ſauvages. Ceux-ci gardent toujours la même cou-

leur, mais les privés sont de plusieurs façons. Les mâles sont plus gros que les femelles. Ils ont toujours quelques plumes au-dessus du croupion, qui est retroussé en rond. La femelle est grise, & n'a pas les couleurs si vives ni si belles que le mâle. Ils se nourrissent de plantes aquatiques, de racines, de vers & autres insectes qu'ils rencontrent dans les eaux, ou auprès des eaux.

Les *canards* privés, qu'on met dans des *canardieres* pour en prendre des sauvages, sont appellés en Normandie des *traîtres*. Le *canard* domestique, qu'on nourrit près des moulins, est peu estimé, & on l'appelle *barboteur*, parce qu'il trempe toujours son bec dans la bourbe. Les *canards* sauvages volent en troupe l'hyver sur les étangs, & sentent la poudre de fort loin. On dit qu'il y en a une prodigieuse quantité à la Chine, & que les habitans ne les tuent & ne les chassent point, parce qu'ils mangent toutes les mauvaises herbes des bleds & du ritz, sans toucher au bon grain. On en éleve dans les basses-cours. Cet oiseau amphibie fait partie du ménage de campagne.

CANARDIERE, petit lieu couvert préparé dans un étang, où le Chasseur se cache ou se hute, pour tuer beaucoup de canards par le moyen d'un canard privé & des rets saillans.

CANDIOTTE, anémone à peluche, qui a les grandes feuilles d'un gris blanchâtre, sur le fond incarnat; sa peluche incarnate, bordée de feuilles mortes verdâtres.

CANE, femelle du canard. Cette volaille est gouvernée comme les autres dans une basse-cour, tant à l'égard de la nourriture, que de la maniere de les élever. On leur donne à manger, comme aux poules, matin & soir, & toujours aux mêmes lieux & heures, afin qu'elles s'y trouvent & ne s'égarent point. On les garantit du renard autant que l'on peut, en les obligeant par la nourriture qu'on leur jette de tems en tems, de ne point trop s'écarter. On n'en sçait point d'autres moyens. Au reste, il faut les enfermer le soir, & leur ouvrir le matin la porte de leur toit ou du poulailler, si elles n'ont point de toit séparé. Il ne faut point engraisser les *canes*, mais les bien nourrir; encore est-ce la volaille de la basse-cour, pour la nourriture de laquelle on prend moins de précaution. Il faut sur-tout prendre garde qu'elles n'aillent dans les étangs & viviers poissonneux; car elles mangeroient tous les petits poissons. Elles aiment fort le pain, l'orge, & tout ce qui approche du charnage; car elles sont très-carnassieres & très-voraces.

Les œufs des *canes* sont plus gros que ceux des poules; ils ont la coquille plus épaisse. Ils sont bons à manger, mais il vaut mieux les mettre à couver. On ne sçauroit trop élever de *canes*, parce qu'elles font beaucoup de profit & point de dégât. Elles commencent ordinairement leur ponte au mois de Mars, & la continuent de jour en jour, jusqu'à la fin de Mai, si elles sont bien nourries, & dans un lieu qui leur plaise. Pendant ce tems, on ne doit point les laisser sortir du toit, qu'elles n'aient rendu leurs œufs étant fort en danger de les égarer, si on n'y prend garde.

Elles ont coûtume de couver sur la fin du mois de Mars. Les canetons, qui viennent de ces premieres couvées, sont toujours les meilleurs, à cause que les chaleurs de l'été contribuent beaucoup à les faire croître, au lieu que ceux qui viennent tard ne deviennent pas si forts, à cause du froid qui survient, quand ils sont encore trop jeunes.

La maniere de faire couver les *canes* est pareille à celle des oies dont on parlera. Cependant on donne plutôt les œufs des *canes* à couver aux poules communes, qu'aux *canes* mêmes, parce que la poule est plus douce & couve avec plus d'attache, & qu'elle couve jusqu'à treize

œufs, au lieu que la *cane* n'en sçauroit couvrir que six : on prétend même qu'à cause de son naturel aquatique les œufs qu'elle couveroit sont plus exposés à être abandonnés ou morfondus que quand ils sont sous une poule.

Telle volaille que ce soit qui les couve, ils y restent un mois entier, car il faut trente & un jours pour faire éclore les *canetons* : on les éleve & on les nourrit comme les poussins. Il y en a qui leur donne de l'orge, ou du panis boüilli, du gland & des herbages hachés menu, du marc de raisin, des miettes de pain, & des menuisailles d'étang, c'est-à-dire, des écrevisses, goujons & autres petits poissons. Ils observent de ne laisser sortir les *canetons* qu'au bout de huit ou dix jours pour qu'ils soient plus forts, encore ne les laisse-t-on pas aller tout d'un coup avec les vieux canards qui les batteroient.

Quand c'est une poule commune qui a couvé les œufs de *cane*, il ne faut pas être surpris de voir les *canetons* courir à l'eau, si-tôt qu'ils sont éclos, & la poule surprise elle-même de la figure de ses petits aller pourtant gémir & tourner autour de l'eau. Il n'y a qu'à avoir soin de les nourrir.

CANE D'INDE : il y en a de plusieurs especes. Elles sont plus grosses de moitié que nos canes communes ; mais quant à la figure, elles sont presque semblables. Quelques-unes ont la tête rouge comme du sang, & sans plumes, aussi-bien qu'une partie du cou, excepté que sur le sommet de la tête il y a une crête composée de plumes blanches, qui s'étend tout le long de sa tête, & qu'elle éleve lorsqu'elle s'irrite. Son œil est jaune & environné d'un cercle noir. Son bec est tout bleu, à l'exception d'une tache noire qui est à l'extrémité. Elle a tout le devant du cou blanc ; mais l'endroit où le cou se joint au corps est couvert d'un cercle noir, avec quelque peu de plumes blanches. Ce cercle est étroit à la poitrine. Tout le dessous du ventre est couvert de plumes blanches, & le dessus du corps est brun ; mais le cercle dont nous avons parlé est divisé par une plume blanche par en haut. Les extrémités des ailes & de la queuë sont d'un verd luisant, comme celui des mouch s cantharides. La peau des jambes est brune, & coupée de petites lignes noires. Ces *canes* marchent très-lentement & ont la voix enroüée. Le mâle est plus grand, & ses couleurs sont plus vives & plus diversifiées que celles de la femelle.

D'autres ont la tête blanche, & le bec, les cuisses, la queuë & les plus grandes pennes des ailes noires, tout le reste du corps est roux. Il y a néanmoins dans les ailes des parties blanchâtres, & dans celles du mâle un peu de rouge & de verd. Le haut du cou est environné d'une ligne noire fort étroite.

D'autres ont le corps couvert de toutes parts de plumes noires, excepté quelques plumes blanches qui descendent en long sur les plumes de la tête, du cou & de la poitrine, sans qu'il en paroisse sur le reste du corps ; mais leurs jambes, le haut du bec, & le tubercule qui est dessus, sont d'un rouge très-éclatant.

La femelle des *canes d'Inde* donne peu d'œufs, & leurs petits sont fort difficiles à élever. On donne six femelles à chaque mâle ; mais cette espece ne produit gueres la premiere année, quoiqu'elle se plaise à l'eau vive, & qu'a la fin elles s'apprivoisent comme les nôtres. Ce n'est que quand elles sont bien apprivoisées, & accoûtumées avec les autres, qu'elles pondent & couvent. Il est pourtant plus sûr de donner leurs œufs à couver à une poule commune : elle les fait éclore heureusement au bout du mois. Ces *canetons*, qui sont fort difficiles à élever, ne seront nourris d'abord que de miettes de pain blanc détrempées dans du lait caillé. Le millet & l'orge boüilli ne leur est pas une si bonne nourriture. Ils auront toujours beaucoup d'eau, dans laquelle

on pourra jetter du son pour qu'ils y barbotent. Il ne faut pas les laisser aller qu'au bout de quelque tems, & à mesure qu'ils se fortifient.

Nos *canards* ne se mêlent qu'avec les femelles de leur espece ; mais ceux d'Indes s'accommodent très-bien des *canes* communes. Il en vient beaucoup d'œufs & de ces œufs des *canes* bâtardes qui s'élevent aisément, & sont des amphibies métifs, gros & forts, qui ne ressemblent ni aux *canes* d'Inde, ni aux nôtres. Ces *canes* d'Inde & bâtardes sont aussi bonnes & beaucoup plus rares que les nôtres. Il faut remarquer que le *canard* domestique ne souffre gueres l'Indien ; c'est pourquoi on les sépare.

CANETON, petit d'une cane.

CANNAIE, lieu planté de cannes & de roseaux.

CANNE, terme qui convient à quelques genres de plante bien différens les uns des autres. Il y a la *canne* ou le roseau, la *canne* d'Inde, & la *canne* odorante.

CANNE D'INDE, fleur ; nous en avons plusieurs especes de très-belles. On les appelle autrement *basilisiers :* on les distingue en grands & petits. Toutes ces especes sont aussi belles les unes que les autres, & demandent beaucoup de soin. On les plante dans la plus belle exposition du Jardin en pot, dans une terre grasse bien cultivée. On les seme en Avril sur une couche ; on les multiplie aussi de plan enraciné. On doit avoir soin de les serrer pendant l'hyver, & de ne leur presque point donner d'eau pendant ce tems.

La *canne* ou le roseau est un genre de plante, si semblable au chiendent, qu'il n'y a que la grandeur des fleurs & des tiges qui en établissent la différence. Il y en a plusieurs especes. Celle qu'on appelle *canne* commune a sa racine noüeuse, qui s'étend çà & là. Sa tige croît à la hauteur de douze ou quinze pieds. Elle est de la grosseur du doigt, creuse & pleine de nœuds. De chacun de ces nœuds sortent des feuilles qui enveloppent presque la tige, & qui sont roides, un peu âpres, larges de deux doigts, longues d'un pied & demi & veineuses. Au bout des tiges naissent les fleurs par paquets, composées de plusieurs filets qui forment une chevelure molle de couleur de pourpre, qui devient ensuite cendrée & que le vent emporte. Elle croît dans les eaux dormantes, & aux bords des rivieres. On s'en sert en divers endroits pour couvrir les maisons, pour faire des cloisons, des échalas & plusieurs autres usages.

Il y a encore plusieurs autres especes de *cannes* étrangeres, comme celle dont les Anciens se servoient pour écrire, & dont se servent encore aujourd'hui les Arabes, les Persans, les Arméniens, les Grecs & les Turcs : celle que les Tartares & les Asiatiques emploient pour faire des fléches & des dards : & la *canne* qui porte le sucre, & qui croît ordinairement de la hauteur de cinq, six ou sept pieds, & de la grosseur de deux pouces en circonférence.

La Canne d'Inde ou Cannacorus, est une autre sorte de plante, dont il y a aussi plusieurs especes. Celle que les Botanistes appellent *arundo indica latifolia*, ou *cannacorus latifolius vulgaris*, a une tige noüeuse de la hauteur de deux, de trois, & quelquefois de quatre pieds. Ses feuilles sont grandes, roulées comme des cornets de papier lorsqu'elles commencent à sortir. Elles se développent ensuite, paroissent fort amples, membraneuses, un peu pointuës, ayant beaucoup de veines qui les traversent obliquement. Au sommet de la tige sont les fleurs, semblables à celles du glayeul, d'une fort belle couleur, rouge-brun, attachées à un bouton velu, lequel après que les fleurs sont tombées s'augmente & devient triangulaire & comme épineux. La semence est contenuë dans ce bouton ; elle est ronde, & de couleur brune ou

noire. Ses racines sont pleines de nœuds & fort cheveluës.

CANOLES. *Voyez* MARCOTES.

CANTAL, sorte de fromage, ainsi appellé de la Montagne de *Cantal* en Auvergne.

CANTHARIDE, espece de mouche venimeuse, assez belle à voir, dont il y a plusieurs especes : elles s'engendrent particulierement sur les frênes, & s'attachent au haut des arbres fruitiers. Pour les détruire, on fait boüillir de la sauge ou de la rhuë dans de l'eau, & quand elle est refroidie, on en arrose les arbres où elles sont attachées, & si elles sont trop haut on les seringue. D'autres prennent du fumier de vache, ou de la racine de concombre sauvage, & y mettent le feu : la fumée qui en sort fait tomber les *cantharides*.

CAPILLAIRE, plante qui a pris ce nom, ou parce qu'on se servoit autrefois du *capillaire* pour empêcher la chute des cheveux, ou par rapport à la couleur noire & lisse de ses tiges. Le *capillaire*, qu'on nomme *capillaire* de Montpellier, à cause qu'on en trouve beaucoup dans les environs de cette Ville, a ses racines rampantes, comme celles du polypode, chargées de quelques fibres noirâtres, couvertes de membranes fines & roussâtres. Ses tiges sont droites, menuës, arrondies, hautes de six à sept pouces, brunes, noirâtres, luisantes & branchuës à leurs extrémités. Chaque branche est chargée de petites feuilles ou pinnules alternes, comme triangulaires, séches, vertes, soutenuës par une petite queuë du côté de la pointe de son angle, & garnies sous les replis de leurs marges d'un sillon, qui dans sa maturité donne une poussiere fort fine.

Le *capillaire* de Canada se distingue de celui de Montpellier par la grandeur de toutes ses parties. Ses tiges sont brunes & longues de plus d'un pied. On apporte de Canada une grande quantité de *capillaire* commun. On se sert du *capillaire* de Canada au défaut de celui de Montpellier ; & dans les Provinces qui ont des Ports sur l'Océan, on n'emploie pas d'autre *capillaire* que celui de Canada. Le *capillaire* s'appelloit anciennement les cheveux de Vénus. On en fait un syrop pectoral, & Montpellier fournissoit autrefois presque toute l'Europe de syrop de *capillaire*. On prend le *capillaire* en guise de thé pour plusieurs maladies du foie & du poumon. On met le *capillaire* dans les boüillons & les ptisannes rafraîchissantes, apéritives & pectorales.

Le *capillaire* croît sur les parois des puits & des fontaines en dehors & en dedans, dans les bois & contre les rochers : on en trouve aussi quelquefois dans les fossés, dont les bords sont couverts de buisson & de mousse. Le Canada en fournit beaucoup, & c'est celui qu'on estime le plus ; & celui qui vient de Montpellier est le meilleur qui croisse en France.

CAPILLAIRE, se prend encore pour toutes les plantes qui ont quelque affinité avec l'*adiantum*. On appelle plantes *capillaires* la fougere, le polypode, la langue de cerf, l'osmonde, le politric, &c. Le politric, le cétérac, le sauve vie ou *ruta-murar*, le *capillaire* ordinaire ou *adiantum nigrum*, & le *capillaire* de Montpellier, sont les cinq plantes *capillaires* usitées dans les boutiques. L'Amérique est féconde en plantes *capillaires*.

CAPRE, est le bouton à fleur du caprier. Ce bouton fait tout le mérite de cet arbre, c'est-à-dire, la fleur même en bouton avant qu'elle épanoüisse. On les cueille tous les jours ; plus ils sont petits, plus on les estime : on les confit au vinaigre. Avant que de les confire, on les laisse pendant trois ou quatre heures se flétrir à l'ombre ; ensuite on les met dans un vaisseau proportionné à la quantité qu'on en a. On les presse légérement,

& on emplit le vaiſſeau de vinaigre, juſqu'à la ſuperficie du fruit: on le couvre, & on laiſſe ces *capres* pendant huit jours en cet état. Au bout de ce tems, on les tire du vaiſſeau pour les preſſer légérement & les faire égoutter. On les remet enſuite dans le même vaiſſeau, avec de nouveau vinaigre. Cette opération ſe fait juſqu'à trois fois, après quoi on les met encore dans de nouveau vinaigre, on y jette un peu de ſel. On les laiſſe dans cet état, & on peut commencer l'uſage de ces *capres* ſix ſemaines après. Ce fruit confit eſt d'un grand uſage dans la cuiſine. Il réveille l'appétit, eſt agréable au goût, entre dans la plûpart des ſauſſes graſſes & maigres. On le mange même en ſalade avec la betterave & l'oignon. Comme il eſt de difficile digeſtion, les eſtomacs délicats ne doivent pas s'en accommoder. Les Médecins l'ordonnent pour les obſtructions du foie & de la rate. Il eſt déterſif, inciſif & réſolutif. M. GEOFROY, dans ſes *Matieres Médicales*, lui donne de grandes vertus, ainſi qu'à l'écorce de la racine.

CAPRIER, plante qui produit les capres. Ses racines ſont ligneuſes & nombreuſes, revêtuës d'une écorce épaiſſe. Elle pouſſe pluſieurs branches garnies d'épines roides & pointuës. Elles rampent comme les bras des melons, & s'allongent beaucoup. Ses feuilles naiſſent alternativement, & ſont preſque rondes de la largeur de la main, ſemblables à celles du coignaſſier, & d'un verd d'eau ou céladon. De l'aiſſelle de chaque feuille ſort un pédicule long, qui porte une fleur blanche diſpoſée en roſe & compoſée de quatre pétales, dont le centre eſt occupé par un grand nombre d'étamines, & par un piſtil fort long qui s'éleve d'un calice à quatre feuilles vertes. Ce piſtil ſe change en un fruit preſque de la figure d'une poire & de la groſſeur d'une olive qui renferme pluſieurs petites graines rouges par leſquelles elle ſe multiplie.

Cette plante ne demande d'autre culture qu'un peu de ſoin, quand on la replante, juſqu'à ce qu'elle ſoit repriſe. Elle ſe multiplie de graine & de bouture; mais plus ordinairement de cette derniere façon. On couche quelques brins en terre, qui prennent racine comme la vigne, & on les ſévre l'année ſuivante pour les tranſplanter où l'on veut. Cette plante eſt vivace, & ſe conſerve juſqu'à trente ans, pourvû que tous les ans on la taille à la fin de l'Automne près de ſa ſouche. On en ſeme au Printems la graine dans de petites foſſes éloignées de toute plante qui pourroit l'ombrager. Elle réuſſit, ſoit que la terre lui ſoit propre ou non. Nul terrein ne lui convient mieux que les lieux ſecs, pierreux, ſabloneux & expoſés au midi; mais la meilleure de toutes les ſituations, c'eſt aux pieds des murs du midi, ou dans les murs mêmes, lorſqu'ils ſont adoſſés contre des terres. On y fait exprès des niches où on enterre la plante; alors le pied a l'avantage de ſe nourrir par ſes racines derriere le mur, & de profiter de la réflexion de la chaleur du mur, dont il a plus beſoin que toute autre plante. Elle réuſſit dans les climats qui lui ſont propres, tels que ceux de Provence & de Genes. On en voit auſſi aux environs de Toulon & des Iſles d'Hieres qui rapportent beaucoup. Il y a une diſtance de deux toiſes environ en tout ſens entre les pieds. Dans les climats moins chauds, & ſujets à quelques gelées, on couvre les pieds lorſque le tems menace: cette plante craint le froid & l'humidité. Elle eſt d'un grand revenu pendant deux ou trois mois dans les pays chauds, & d'autant plus avantageux que le plus ſouvent elle n'occupe que des places ſtériles.

On a de la peine à élever des *capriers* en Angleterre. BRADELEY dit qu'on y en a multiplié dans les ſerres avec beaucoup de ſoin & peu de ſuccès, & qu'on a eu bien de la peine à les faire fleurir. Quoiqu'on les ait placés dans les meil-

feures étuves, ils ont été sujets à périr pendant l'hyver, ce qui a fait croire à quelques Jardiniers Anglois que cette plante étoit trop tendre pour ce climat. Mais cette idée, dit BRADELEY, n'est plus soutenable, depuis que nous sçavons en Angleterre que le *caprier* est une plante d'Europe, qui croît ordinairement autour de Genes, & dans les Cantons Méridionaux de la France. Il ne s'agit plus que d'examiner la nature du sol, & de le placer dans une exposition favorable, pour le faire réussir en Angleterre même en plein air. Il résistera, ajoûte-t-il, à la rigueur de nos hyvers, comme j'en ai fait l'expérience, pourvû qu'il soit semé dans les crevasses des vieux murs où il prend racine dans le mortier, & croît sans culture. Il croît aussi sans culture sur le penchant des rochers, parmi les décombres, dans des trous de vieilles murailles de pierres, & dans des ruines. Mais si on le plantoit dans un pot plein de décombres, il ne réussiroit pas si on le plaçoit de maniere à croître en hauteur; il vaut mieux le disposer de façon que ses racines soient un peu plus hautes que ses branches, ou du moins qu'il croisse dans une direction pareille à celle de la terre, comme il fait lorsqu'il est planté sur le côté d'une muraille. On peut aussi bien multiplier cette plante en Angleterre, que dans tous les autres Cantons de l'Europe, en observant, dit notre Auteur Anglois, la méthode ci-dessus, & en semant au mois de Mars la graine qui levera bientôt, pourvû qu'on la couvre de décombres pulvérisés, après l'avoir mise dans les endroits convenables. Ceux qui ont reçu de ces plantes, & de la graine des pays étrangers, ont, continuë-t-il, un grand tort de leur donner trop de chaleur, sans considérer si elles viennent du Nord ou du Midi, de la Moscovie ou du Groënland, ou sous la Ligne. Voilà la maniere de cultiver le *caprier* en Angleterre, selon BRADELEY.

CAPRON: les Jardiniers appellent des grosses fraises des *caprons*.

CAPUCINE, plante connuë autrefois sous le nom de nastur des Indes, ou de cresson des Indes ou du Pérou, *nastursium Indicum*. Elle nous a été apportée des Indes. On lui donne en France le nom de *capucine*, parce que le calice de sa fleur est terminé en sa partie postérieure par un éperon creux qui a la figure d'un capuchon. Sa racine jaunâtre & menuë, oblongue, épaisse de quelques lignes est garnie de beaucoup de fibres, d'où partent plusieurs tiges minces, qui grimpent & s'entortillent aux arbres & aux plantes qui les environnent, à moins qu'on ne la place aux pieds des murs garnis de treillage où elle s'accroche. Sa feuille est à peu près ronde, plus ou moins grande suivant l'espece. Ses fleurs sont aussi jaunes ou souci, suivant l'espece, composées de cinq fleurons à peu près égaux ouverts en forme de vase. Elle répand une odeur forte & assez agréable, & son goût est piquant. Nous en connoissons trois especes, la petite, la grande & la double.

La premiere porte une feuille ronde de la grandeur d'un gros écu, d'un verd blanchâtre. Sa fleur est jaune pâle, avec une mouche souci au milieu de chaque fleuron. La tige, quand elle est ramée, s'éleve à deux ou trois pieds de haut: on la cultive dans nos Provinces Méridionales. On en fait une confiture au vinaigre fort agréable: elle sert pour les salades d'hyver. C'est le bouton de la fleur dont on se sert pour cela avant qu'il s'épanoüisse. Elle vient dans les pays chauds sans beaucoup de peine. On la seme en planche, comme les autres légumes dans le mois de Mars, après avoir bien fumé & labouré la terre. On la rame après qu'on lui a donné un cerfouissage, & plus on l'arrose pendant les chaleurs, plus elle rapporte.

La seconde espece s'appelle grande, parce que sa feuille & sa fleur sont plus

grandes du double que la premiere. Sa tige s'éleve plus haut, & sa fleur est veloutée, de couleur de souci, veinée de rouge ; on se sert de la fleur épanoüie de cette espece, qui réjoüit la vûë & le goût pour garnir les salades ; c'est même la seule que l'on cultive dans les Provinces de France. La premiere, comme je l'ai dit, ne pouvant être cultivée que dans les parties Méridionales du Royaume, on la seme sur couche, & on la replante ensuite aux pieds des murs du midi, avec un peu de fumier & du terreau au pied ; comme la premiere, plus on l'arrose, plus elle donne de fleurs. Quand on en a bien soin, on en a jusqu'aux gelées. Si on n'a pas des expositions favorables & des murs convenables, il faut au moins la placer dans le lieu le plus chaud & le plus abrité de son Jardin, & lui donner un appui, c'est-à-dire, la ramer. Il y en a qui en élevent dans des pots, autant pour l'utilité, que pour le plaisir.

La troisiéme espece ne se multiplie pas de graine, comme les précédentes, mais de boutures qu'on empote. Il n'y a aucune peine à la faire reprendre. Elle prend aisément racine : une branche coupée & enterrée sans la moüiller, mise à l'ombre dans son pot, se trouve reprise au bout de huit jours, & pousse aussi-tôt après ; mais la moindre gelée & le défaut d'air la font mourir. Il lui faut une situation qui la défende des injures de l'un, & lui fasse joüir des douceurs de l'autre, & de tous les rayons du Soleil, qui se présentent pendant cette mauvaise saison. Mais il ne faut jamais la moüiller, quelque besoin qu'elle paroisse en avoir. Si l'on n'a pas de serres disposées convenablement, on peut lui donner place dans une chambre habitée & un peu échauffée. Quand le Soleil paroît, on la met sur la fenêtre en dedans du vitrage, & on la retire quand il est passé. S'il fait doux, on peut la mettre en dehors pendant quelques heures ; & au Printems, s'il n'y a plus de crainte de gelée, on la dépote & on la plante au pied d'un mur bien exposé, après avoir mis un peu de fumier dans le trou. Elle pousse sa tige, & on l'arrose au besoin.

Cette espece de *capucine* ne s'éleve pas si haut que la précédente, quoique par la feuille & la tige elle lui ressemble. Elle a une fleur double, comme une petite anémone, sans avoir à son revers le capuce qu'ont les autres. Elle sert de garniture en salade, & elle se range bien. La couleur est moins vive & moins veloutée que la seconde espece ; mais elle est plus marbrée.

La graine des deux premieres especes se cueille dans les mois d'Août & de Septembre, à mesure qu'elle mûrit. On la ramasse quand elle tombe. La premiere donne une graine arrondie d'un côté, convexe de l'autre, canelée, graveleuse, de couleur grise & de la grosseur d'un petit pois. L'autre la donne double en grosseur, presque blanche, canelée, graveleuse & formée de même. Ces graines de l'une & de l'autre espece se conservent bonnes pendant deux ans.

On confit le bouton de la premiere, comme on fait les capres. Ces boutons se ramassent tous les jours & on les jette dans le vinaigre, après les avoir laissé flétrir à l'ombre pendant quelques heures. Il y en a qui ne les changent pas de vinaigre, mais en les préparant comme les capres, ils sont beaucoup meilleurs, & ils se conservent plus long-tems.

Ce fruit est détersif, apéritif, & bon pour provoquer les urines. On se sert aussi pour la phthisie du suc des feuilles de *capucine*, mêlé avec de la conserve de rose & le petit lait.

CARACOLLE, plante légumineuse & étrangere, qui a pris son nom des entortillemens de sa tige & de ses branches, ou de sa fleur qui est tournée en spirale comme un limaçon. On la met au nombre des phaséoles : elle est vivace

vivace, & on la nomme *phaseolus Indicus cochleato flore*. Sa racine est charnuë, assez grosse, en navet, & qui donne plusieurs tubercules charnuës. Elle est blanchâtre au-dedans, d'un goût d'herbe, & pousse plusieurs tiges ou sarmens souples, verdâtres, de la grosseur du doigt, lorsqu'elle est vieille, & qui grimpent & s'attachent aux corps voisins. Ses tiges donnent plusieurs branches, qui s'entortillent pareillement, & poussent d'espace en espace des feuilles qui sont au nombre de trois, portées à l'extrémité d'une queuë verdâtre. Elles sont d'un verd foncé, plus petites que celles de nos haricots, mais à peu près de la même figure & dans le même ordre. Ses fleurs sont légumineuses, en grappe, & beaucoup plus grandes que celles de nos phaséoles. Elles sont blanches d'abord, purpurines dans leur centre, & d'une odeur douce & fort agréable. Leur pistil devient, après que les fleurs sont passées, une gousse longue de deux pouces, arrondie, & qui renferme des semences taillées en rein. Cette plante craint l'hyver & ne fleurit en France que sur la fin de l'été; elle est vivace & se peut multiplier par ses sarmens.

CARDAMINE. Chomel l'appelle Cresson de Fontaine. Plante qui vient ordinairement dans les prés humides, & dont les fleurs sont en croix. Sa racine est vivace, épaisse de quelques lignes à son corps, blanche, fibreuse, cheveluë, & qui donne des feuilles ailées, couchées par terre, c'est-à-dire, découpées en plusieurs lobes, arrondies ordinairement, & disposées par paires. Elles sont vertes & un peu veluës en dessus, plus glabres en dessous, d'un goût piquant & âcre. Les tiges qui partent de leur centre sont droites, menuës, minces, rondes, hautes d'un pied environ, quelquefois plus, d'autre fois moins: chargées alternativement & par intervalles de quelques feuilles ailées, comme celles du bas, mais plus étroites, plus découpées sur leurs bords & plus inégales. Ces tiges sont rarement branchuës; elles portent à leurs sommets plusieurs fleurs, composées de quatre pétales blanchâtres ou purpurines, à peu près pareilles à celles de la julienne. A ces fleurs succédent des siliques formées par le pistil, & qui sont longues de deux pouces environ, fort étroites, un peu applaties, d'un pourpre foncé en dehors, divisées en deux loges par une cloison mitoyenne, & renfermant deux rangs de petites semences longuettes & d'un verd jaunâtre. Les deux panneaux qui forment la silique se roulent en volute par une espece de ressort, ce qui fait répandre & écarter la semence avec impétuosité. Il y a plusieurs especes de *cardamines*, celle-ci est la plus commune, & se nomme *cardamine pratensis, magno flore. Instit. R. Herb.* Son goût, qui approche de celui du cresson, lui a fait donner le nom de *cardamine*, qui signifie la même chose que *nasturtium*. Comme cette plante est âcre & piquante au goût, de même que le cresson, elle peut lui être substituée. Cette plante fleurit en Juillet & Août.

CARDAMOME, graine médicinale & fort aromatique, contenuë dans des gousses, qui nous sont apportées des Indes Orientales & de l'Arabie. Il y en a ordinairement de trois sortes, le grand, le moyen & le petit. Le grand *cardamome* a une gousse faite en forme de figue, & qui est plus grande que celle des autres especes. Mais il leur est semblable, tant pour le goût, l'odeur, la couleur, la forme de ses grains, que pour la couleur & la substance de sa gousse. Le *cardamome* moyen a sa gousse moindre que celui du précédent. Elle est triangulaire, assez longue, & pleine de semence de couleur de pourpre, âcre & mordante. La gousse du petit *cardamome* est encore beaucoup plus petite que celle du moyen. Elle a aussi la forme triangulaire, & ses grains sont aussi de couleur de pourpre, anguleux, d'un goût âcre, mordicant,

& d'une odeur forte & pénétrante. On appelle la premiere sorte de *cardamome*, *maleguete* ou *malegete*, parce qu'il ressemble au millet d'Inde, qu'on appelle en Italie *malegua*. On la nomme aussi graine de Paradis, parce qu'elle est fort odorante, & d'un goût âcre & amer. Le petit *cardamome* surpasse les autres en goût, en odeur & en vertu. C'est celui qui entre dans la thériaque. Les *cardamomes* échauffent & desséchent. Ils fortifient les parties nobles, dissipent les vents & aident à la coction. On s'en sert dans les maladies du cerveau, de l'estomac, &c.

CARDASSE, figuier d'Inde, ou RAQUETTE, plante grasse. Ses racines sont fibreuses, blanchâtres, & naissent du corps même de la tige, qui a la figure d'une feuille applatie, longues d'un pied, plus ou moins suivant son âge, & larges de quatre à cinq pouces, garnies de quelques coupets d'épines également distans les uns des autres. Elle est verte, charnuë, pleine de suc, & ligneuse dans son centre. Lorsqu'elle est vieille, elle se ramifie, donne des branches pareilles qui naissent toutes ordinairement de leur marge, en sorte que c'est une tige branchuë articulée & applatie. La cochenille se nourrit sur cette plante : la grandeur, la hauteur, & la multitude de ces branches, appellées improprement feuilles, varient suivant l'âge de la plante, la bonté du terrein & la nature du pays; car cette plante craint fort le froid.

Les extrémités de ses branches, dans les pays chauds, poussent plusieurs fleurs à plusieurs pétales purpurines ou jaunâtres, disposées en rose, garnies dans leur centre de beaucoup d'étamines; ces fleurs sont portées sur des embryons, qui ont en quelque maniere la figure d'une figue, & qui en mûrissant deviennent des fruits allongés, d'un pouce environ de diamétre, sur deux pouces & demi de longueur, rouges en dehors, succulens, mucilagineux, rougeâtres en dedans, & renferment des semences noires, enveloppées d'une coëffe charnuë & rougeâtre. Les Espagnols lui ont donné le nom de figuier d'Enfer, parce qu'ayant mangé de ses fruits, & voyant leurs urines rouges, ils crurent d'abord qu'ils pissoient le sang.

Cette plante se trouve en Sicile & en Italie. Ses feuilles servent à désaltérer les animaux, qui ne trouvent pas de l'eau dans les déserts de l'Amérique, où ces sortes de plantes grasses naissent. On appelle cette plante *opuntia vulgò herbariorum*, parce que c'est l'espece la plus connuë & la plus commune en Europe : aujourd'hui on en cultive plusieurs autres especes qui different de celle-ci par leur petitesse, ou par la longueur ou la force de leurs épines.

La troisiéme espece est assez commune dans les Jardins des Curieux. Ses branches sont arrondies, & n'ont pas plus de deux pouces de diamétre, inclinées & presque toujours couchées sur terre, hormis qu'on ne les releve, & qu'on ne les oblige à se tenir droites. Ses fleurs sont jaunes, mais pareillement construites que celles de la grande *cardasse*, cependant plus petites, aussi-bien que ses fruits.

CARDE, plante potagere. Il y a des *cardes* de poirée ou de bette, & des *cardes* d'artichaut. Les *cardes* de poirée ne sont autre chose que les côtes de la poirée, dont on a ôté les extrémités qui sont les plus minces. Les *cardes* d'artichaut sont aussi les côtes qui sont au milieu des feuilles dont on jette les extrémités. *Voyez* BETTE, & ARTICHAUT.

CARDIAQUE, plante ainsi appellée parce qu'on la croit bonne dans les cardialgies des enfans; c'est la même que l'agripaume. *Voyez* AGRIPAUME.

CARDINALE, plante qui a pris son nom de la couleur de ses fleurs, qui est d'un rouge, couleur de feu, appro-

chant de pourpre, dont sont couverts les Cardinaux. Sa racine est vivace, longue, rampante par ses côtes & vers son collet, blanche, fibreuse, & douceâtre au goût avec un peu d'âcreté. De son collet naissent plusieurs feuilles couchées sur terre, longues comme le doigt, d'un demi-pouce de largeur au plus, dentelées sur leurs bords, lisses d'un verd brun en dessus. Du milieu de ses feuilles partent une ou plusieurs tiges suivant l'âge & la force de la plante; elles viennent hautes d'un pied & demi environ en France, grosses comme une plume à écrire, quelquefois branchuës, anguleuses, d'un verd pâle, & chargées de feuilles un peu plus petites, & plus étroites que celles du bas, & courbées en bas. Depuis le milieu, celles qui approchent le plus les extrémités des tiges sont plus courtes & moins fréquentes. Ses fleurs occupent le haut des tiges & des branches; elles y sont disposées en forme d'épi. Chaque fleur est un tuyau allongé, rouge, évasé & découpé sur le haut en cinq parties oblongues, d'une couleur de feu très-vive, & disposées en main ouverte. Le milieu de ce tuyau est occupé par une graine rouge, étroite, courbée, terminée par de petits sommets bleuâtres ou violets, & enfilée par le pistil qui s'éleve du milieu d'un calice verd, découpé en cinq parties longues & étroites; ce calice devient ensuite un fruit verdâtre, relevé de trois côtes, & divisé en trois loges qui renferment des semences fort menuës & jaunâtres. Toute la plante donne du lait. Elle fleurit en Juillet & Août, & elle reste long-tems en fleur. Elle croît dans des marécages en Canada. La *cardinale*, couleur de feu, a quelquefois ses fleurs panachées de quelques lignes blanches. La *cardinale* bleuë est décrite dans les Mémoires de M. DODART, & celle-ci devient quelquefois blanche. Il y a une espece de *cardinale* auprès de Blois, & qui est fort commune en Normandie. Elle est extrêmement âcre; on la trouve aussi près de Fontainebleau: c'est le *Rapuntium Soloniense urens*.

On ne connoît que deux sortes de fleurs *cardinales* en Angleterre. BRADLEY dit que l'une fleurit à près de trois pieds de hauteur, qu'elle pousse des tiges menuës, & de très-belles fleurs de couleur de rubis. L'autre fleurit à près de deux pieds de terre, & porte des fleurs d'un bleu pâle. Les graines de ces deux especes ont été apportées, dit-il, de la Caroline, & même à ce qu'il croit de la Virginie. On les doit semer sur des couches au mois de Mars dans une terre légére bien criblée; les semences en sont si petites qu'il ne faut que les couvrir légérement de vase, sans quoi elles ne leveroient pas. La même régle, comme nous l'apprend ce Curieux Anglois doit s'observer par rapport à toutes sortes de graines, qu'il faut recouvrir de terre, proportionnément à la grosseur de la semence.

Ces plantes (ce sont les *cardinales*) commencent à fleurir en Angleterre sur la fin de Juillet, & restent deux mois en fleurs. On les cultive communément dans des pots, tant pour pouvoir les mettre un peu à couvert dans le tems des grandes gelées, que pour les placer dans de certains endroits pour orner les maisons. Mais BRADLEY conseille de les planter dans les plates-bandes des Jardins, où il est persuadé qu'elles croîtroient fort bien. On les multiplie au mois d'Avril en divisant leurs racines, & en les plantant dans des lieux exposés au Soleil. C'est ainsi que parle cet Auteur sur la culture de la fleur *cardinale*.

CARDON, espece d'artichaux qui ne porte point de pomme, & dont la tige est bonne à manger. Les *cardons* d'Espagne sont une herbe potagere dont la culture n'est gueres différente de celle des artichaux. Les fleurs des *cardons*, qui sont de petites barbes violettes séchées à l'air, servent à faire prendre le

lait, & le caillent comme fait la présure.

Les *cardons* d'Espagne se multiplient de graine qui est longuette, ovale, de grosseur d'un bon grain de froment; elle est verdâtre, ou couleur d'olive, marquée de traits noirs dans sa longueur. Elle se seme depuis la mi-Avril, jusqu'à la fin du même mois, & au commencement de Mai. On les doit semer en de bonne terre bien préparée, & dans de petites fosses pleines de terreaux, larges d'un bon pied & creuses de six pouces. On fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites fosses en échiquier. On met cinq ou six graines dans chaque trou, pour n'en laisser que deux ou trois en chaque place : si elles levent toutes, on ôte le superflu, soit pour les jetter, soit pour les transplanter, & quand au bout de quinze ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut foüiller pour voir si elle est pourrie ou si elle germe, afin d'en remettre de nouvelles en cas de besoin. Les premieres graines sont ordinairement trois semaines à lever, & les secondes quinze jours.

Il ne faut pas semer les *cardons* avant la mi-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine aux mois d'Août & de Septembre; car cela étant ils ne sont plus bons. Il faut avoir grand soin de les arroser, & quand à la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un tems bien sec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens toutes leurs feuilles, & quelques jours après on les envelòppe entierement de paille ou de litiere séche, bien entortillée, ensorte que l'air n'y pénétre pas, à moins que ce ne soit par l'extrémité d'en haut qu'on laisse libre. Ces pieds de *cardons*, ainsi enveloppés, blanchissent au bout de quinze jours ou trois semaines, & deviennent bons à manger.

Outre le *cardon* d'Espagne, dont nous venons de parler, il y a le *cardon* de Tours, qu'on nomme ainsi parce qu'il en est venu originairement. Autrefois on en envoyoit beaucoup à Paris; aujourd'hui nos Maréchés en élevent qu'ils font venir aussi beaux & aussi bons qu'à Tours. Ceux-ci different des premiers en ce qu'ils sont armés de toutes parts d'aiguillons très-pointus. Sa côte est aussi plus pleine & un peu rougeâtre. Ce *cardon* est moins sujet à monter; il est même plus tendre & plus délicat à manger. Mais la plûpart des Jardiniers évitent d'en cultiver, parce que ses piquans leur en rendent les approches difficiles. La graine des *cardons* de Tours dégénere considérablement : il faut la tirer de Tours pour avoir la carde dans toute sa qualité. Cette espece demande la même culture que le *cardon* d'Espagne. L'un & l'autre demandent beaucoup de soins; & l'Auteur de l'*Ecole du Potager* enseigne amplement la maniere de les cultiver, de les conserver pendant l'hyver, & d'en tirer de la graine que l'on peut garder long-tems. Voyez le *Tome I. page* 305. Le *cardon* est une plante apéritive.

CARDONNETTE, est le nom qu'on donne en Languedoc à la fleur d'une espece d'artichaut, qui croît à la campagne, & qui sert de présure pour cailler le lait. *Voyez* ARTICHAUT.

CARISIE, nom d'une poire : la *carisie* est mise au rang des mauvaises poires par la QUINTINIE.

CARLINE ou CAROLINE, plante vivace qui a des racines longues, très-profondes en terre, grosses comme le pouce, quelquefois plus, d'autre fois moins, roussâtres en dehors, blanches en dedans & d'une odeur aromatique. Son collet est divisé en plusieurs couches, d'où sortent des feuilles disposées en rond, couchées par terre, longues de demi pied ordinairement sur deux pouces de largeur & découpées jusques vers la côte

qui parcourt toute leur longueur, ondées sur leurs bords, qui sont armés de piquans assez aigus & fréquens, cendrées & cotonneuses d'abord, un peu plus verdâtres dans la suite. De leur milieu naît une tête pareille à peu près à celle d'un artichaut, presque aussi grosse, mais un peu plus applatie & composée d écailles plus minces, & en plus grand nombre que dans la côte d'en haut : ces écailles sont pointues, piquantes & un peu longuettes. Cette tête renferme un amas considérable de fleurons, d'un pourpre pâle, & environnés de pétales blanches ou argentines, longues d'un pouce & demi sur deux lignes de largeur, & qui tiennent lieu de demi fleurons ou de couronne. Les embryons sur lesquels portent les fleurons, deviennent autant de semences oblongues, velues & chargées d'une brosse de poil en maniere d'aigrette. Cette *carline* se nomme la grande *carline*. Il y en a une autre espece différente de celle-ci, non-seulement parce qu'elle a des tiges branchuës, mais encore par ses feuilles qui sont plus étroites & beaucoup plus vertes, & par ses têtes qui sont presque d'une moitié plus petites. La racine de la *carline* est recommandée dans les maladies pestilentielles ; elle est sudorifique & diurétique.

Cette plante croît dans les lieux montagneux, comme dans les Alpes, dans les Pyrénées & au Mont d'Or en Auvergne. On la cultive aussi dans les jardins, où elle demande des endroits secs, pierreux, bien exposés au soleil. Les Paysans mangent de la *carline* pendant qu'elle est jeune & tendre. Les *carlines* sont des plantes alexitaires & cordiales.

CARMELITE, nom d'une espece de poire, assez grosse, plate, grise d'un côté, un peu teinte de l'autre, & chargée en certains endroits de quelques taches assez grandes qui paroissent comme des pieces qu'on y a appliquées après coup. La QUINTINIE la nomme autrement *marzuer* ou *gilogile*, & la met au rang des mauvaises poires. Elle mûrit en Novembre ; elle est bonne à cuire.

CARNE, terme de Fleuriste qui est de couleur de chair vive. On dit anémone *carnée*, fleur nuée de *carne*, œillets *carnés*. LIGER.

CARNEA GROSSA, anémone à peluche toute de couleur de chair incarnat, sa peluche assez large ; elle a été élevée en Italie.

CARNER, terme de Fleuriste, c'est prendre une couleur de chair, tirer sur la couleur de chair. Voilà un blanc qui *carne* trop. LIGER. C'est un défaut dans l'œillet.

CAROLINE, plante. *Voyez* CARLINE.

CAROTTE, plante dont la racine est un pivot long d'un pied, rarement branchu, qui donne peu de fibres, cassant, charnu, succulent, doux & aromatique au goût, tantôt rouge, tantôt de couleur de pourpre foncé, tantôt jaune & tantôt blanc, épais à son collet d'environ un pouce & demi, d'où sortent plusieurs feuilles disposées en rond, longues de huit à neuf pouces, découpées en plusieurs segmens qui sont encore subdivisés en une infinité d'autres, étroits & longs. Elles sont vertes, veluës & d'une odeur aromatique. La tige qui s'éleve du milieu de ses feuilles est haute de quatre à cinq pieds, branchuë & garnie de feuilles alternes, pareilles à celles du bas, mais plus petites. Elle est creuse, canelée, veluë & terminée aussi-bien que ses branches par des ombelles, garnies à leurs naissances de plusieurs brins de feuilles découpées en lanieres longues & étroites. Ces ombelles sont composées de fleurs à cinq pétales, blanches, inégales, échancrées & disposées en fleurs de lys de France ; le calice qui soutient la fleur devient un fruit gros comme le grain d'anis, fermé par deux semences applaties par l'endroit qu'elles se touchent, presque ova-

les, arrondies ſur leurs dos, canelées & garnies de poils courts & blanchâtres, rangés en maniere de fils. On mange la racine de *carotte*, on la cultive dans les jardins potagers; ſes feuilles ſont vulnéraires & ſudorifiques. Sa racine & ſa graine ſont apéritives. Dans quelques Provinces du Royaume on appelle *carotte* la *betterave*, & pour la *carotte* on la nomme *paſtenade*.

Les *carottes* ſe gouvernent comme les *betteraves*; elles ne ſont pas ſi tendres au froid. Elles paſſent aiſément l'hyver dans la terre ſans ſe gâter, juſqu'au renouveau qu'elles montent en graine; mais elles ne valent plus rien alors à manger. Quand on en veut manger de tendres au mois de Mai, il faut fumer la terre & la préparer par de bons labours durant l'Eté. Au mois d'Août on les ſeme la lune étant dans ſon décours; elles levront avant l'hyver, & en ſarclant les mauvaiſes herbes, on les éclaircira, d'autant qu'il n'eſt point néceſſaire de les tranſporter comme les *betteraves*. Pour la graine on choiſira des plus belles & des plus longues *carottes*, qu'on ſerrera dans la cave pendant l'hyver, & qu'on remettra en terre au renouveau pour les laiſſer monter en graine. Il y a quatre eſpeces de *carottes*, la *blanche longue*, la *blanche ronde*, la *jaune longue* & la *jaune ronde*; elles ſe cultivent toutes également.

Les *carottes* ſe plaiſent dans une terre ſabloneuſe, où leurs racines deviennent fort groſſes, & ſont beaucoup plus douces & moins ſujettes à être véreuſes que celles que l'on ſeme dans un bon jardin. Celles que l'on deſtine pour l'hyver ſe ſement en même tems que les panais, & lorſqu'elles ſont entierement venuës, on les arrache de terre, & on les conſerve dans le ſable pour l'hyver. Les Jardiniers des environs de Londres, dit BRADELEY, comme ceux des environs de Paris, ſont curieux d'avoir au Printems de jeunes *carottes*, qu'ils font venir de la maniere ſuivante. Vers la fin de Juillet ils préparent une piece de terre, & la ſement par un tems pluvieux; à la Saint Michel, ſi la ſemence eſt bonne, & que le tems ait été favorable, les racines ſeront un peu plus groſſes qu'une pipe à fumer du tabac, & au mois de Mars ſuivant on pourra les arracher pour s'en ſervir. Mais il faut en Angleterre comme ailleurs avoir ſoin de recueillir bientôt cette récolte, de crainte qu'elle ne monte en graine; ce qui arriveroit certainement au mois de Mai, & pour-lors ces *carottes* ne ſeroient plus en état d'être mangées. Pour ne pas en manquer après que celles-ci ſont épuiſées, j'ai connu un Jardinier, ajoute BRADELEY, qui faiſoit au mois de Février une couche recouverte d'environ ſix pouces de terre, ſur laquelle il ſemoit de la graine de raves & de *carottes*, & la couvroit dans les mauvais tems de paillaſſons étendus ſur des perches. Ces *carottes* ſont bonnes vers le mois de Mai, lorſque la récolte du Printems eſt épuiſée. Ce que dit BRADELEY prouve que les Jardiniers Anglois, du moins des environs de Londres, ſont auſſi curieux que les maréchés des environs de Paris d'avoir des plantes potageres de fort bonne heure. les feuilles de *carotte* ſont vulnéraires & ſudorifiques; la racine & la graine ſont apéritives, elles aident à faire ſortir la pierre, & à provoquer les mois aux femmes.

CAROUBIER, arbre d'une moyenne grandeur, branchu & garni de feuilles arrondies d'un pouce ou deux de diamétre, épaiſſes, fermes, liſſes, glabres, d'un verd foncé en deſſus, plus pâles en deſſous, portées ſur des queuës très-courtes, & rangées ſur une côte. Ses fleurs ſont de petites grapes rouges, chargées d'étamines jaunâtres. Ses fruits ſont des gouſſes plates, longues depuis demi-pied juſqu'à quatorze pouces, ſur un pouce & demi de largeur. Elles ſont brunes en deſſus, courbées quelquefois,

composées de deux cosses qui sont séparées par des membranes en plusieurs loges, où sont contenuës des semences plus approchantes de celles de la casse. Ces cosses sont remplies dans leurs substances d'un suc mielleux, douceâtre, qui ne s'éloigne pas beaucoup de celui de la moële de casse. Cette moële lâche le ventre de même que la casse, on les mange en Provence, où on les apporte des environs de Nice. Le *caroubier* est commun en Italie, sur-tout près de Naples, & est bon pour la poitrine.

CAROUGE, se prend ordinairement pour le fruit du *caroubier*; on dit *carroube* en Languedoc. Quand les *carouges* sont nouvellement cueillies, elles ont une odeur fâcheuse; mais étant séchées sur des claies, elles sont d'agréable odeur & bonnes à manger, car elles sont pleines d'un suc doux qui a le goût de miel, aussi lâchent-elles un peu le ventre. Elles sont meilleures pour engraisser les enfans & les cochons que pour tout autre usage. Sans s'amuser à en semer, il faut planter des rejettons de *carouge* aux mois de Février & de Novembre dans des fosses profondes en terrein sec & bien exposé au soleil, ou bien en greffer sur prunier ou sur amandier, & les arroser souvent.

CARPASUM, plante dont le jus pris en breuvage endort la personne, & l'étouffe incontinent. Les remedes contre cette sorte de poison sont semblables à ceux dont on se sert contre la ciguë. Dioscoride n'en dit pas autre chose, de sorte qu'on ne sçait aujourd'hui de quelle plante il a voulu parler.

CARPE, on dit en terme de Jardinage mettre de la terre en *dos de carpe*; c'est ce qu'on observe ordinairement dans les plate-bandes des parterres, ou dans les découpés à dessein d'y planter des fleurs, & c'est l'élever, l'accumuler, en sorte qu'elle ressemble à un *dos de carpe*.

CARRE' DE PARTERRE, ou CARREAU, est une division qu'on fait dans les compartimens d'un parterre avec du buis nain, ou autres petites herbes, pour y mettre des fleurs.

CARREAU: les Jardiniers donnent souvent le nom de *carreau* aux planches de leurs jardins, sur-tout quand elles sont larges.

CARRIERE, lieu creusé en terre, pour en tirer la pierre qui est en dessous.

Carriere, dans une poire, selon les Botanistes, est cette partie où s'amassent plusieurs petits nœuds pierreux, qui vers le centre du fruit semblent ne former qu'une pierre. Cette *carriere*, ces nœuds se forment non seulement dans le centre, mais encore dans la chair de la poire, principalement de celles qu'on appelle poire d'estranguillon. M. Grew dans son Anatomie des plantes, dit que ces nœuds ne sont autre chose que plusieurs parties du suc endurcies, & coagulées de la même maniere que celles qu'on voit souvent dans les urines, dans les tonneaux de vin & dans plusieurs autres liqueurs, par la précipitation que cause quelquefois le mélange & la force des sucs qui se trouvent dans les corps ligneux, & dans le parenchyme qui agissent les uns sur les autres.

CARRIOTE, fruit du palmier, qu'on appelle communément datte.

CARTAME, plante annuelle à fleurons, ainsi nommée à cause de sa vertu purgative. Sa racine est menuë, & quelquefois se divise en plusieurs menus bras; elle ne pousse qu'une seule tige haute de deux pieds environ, arrondie, branchuë à son extrémité, & chargée de feuilles alternes, lisses, nerveuses, longues de deux pouces sur demi-pouce de largeur, pointuës à leurs extrémités, plus larges à leurs bases, & un peu épineuses sur leurs bords. Ses branches sont terminées par des têtes grosses comme des noix, composées de plusieurs écailles assez larges, pointuës & de couleur pareille à

celle des fleurs : les fleurons qu'enferment ces têtes sont d'un beau jaune qui rougit en se desséchant. Chaque fleuron est porté par un embryon qui devient une semence blanche, faite en forme de coin, plus grosse qu'un grain d'orge, & qui n'est point chargée d'aigrette. Cette semence dépouillée de sa peau extérieure est purgative, & sert de base aux tablettes ; cette même semence se donne aux perroquets, d'où lui vient le nom de semence de perroquet. Sa fleur est employée comme le vrai safran, d'où lui vient le titre de *safran bâtard*. Les Botanistes le mettent au rang des plantes purgatives.

CARVI, plante qui a tiré son nom de la *Carie*, païs de l'Asie mineure, où les Anciens l'avoient remarquée. Sa racine est grôsse, longue & blanche, d'un goût aromatique & un peu âcre. Ses feuilles naissent comme par paires, découpées menu le long d'une côte : elles sont semblables aux feuilles de carottes sauvages. Ses fleurs sont en parasol, composées de cinq petites feuilles rondes, blanches ou rouges, disposées en fleurs de lys de France. Sa graine est étroite, un peu longue, canelée sur le dos, d'un goût âcre & aromatique. C'est la partie de cette plante qui est le plus en usage, elle est stomachique & diurétique ; elle dissipe les vents, aide la digestion, fortifie le cerveau. Les Allemans & les Anglois s'en servent beaucoup ; ils en mettent dans les biscuits, dans les fromages & dans d'autres sortes d'alimens. Cette plante croît dans les prés ; elle fleurit & fait sa graine en Mai & Juin, & est carminative.

CARYO-PHILLATA, plante. *Voyez* BENOITE, c'est la même chose.

CASCADE, chûte naturelle ou artificielle d'eau, qui tombe d'un lieu élevé dans un lieu bas. Dans les montagnes on voit mille petits ruisseaux, qui sont des *cascades naturelles*. Les *cascades artificielles* se disent de ces chûtes d'eau qui se font artificiellement dans les jardins de plaisance, quand on fait tomber les eaux, soit en napes, soit en jets, soit en rigoles, de haut en bas, ou de bassin en bassin. Elles sont encore composées de masques ou d'égueuleux, de buffets, de boüillons, champignons, gerbes, moutons, chandeliers, grilles, cierges, croisées & berceaux d'eau.

On les accompagne d'ornemens maritimes & qui conviennent aux eaux, comme de glaçons de rocailles, de congélations, de pétrifications, coquillages, feuilles d'eau, joncs & roseaux imitant le naturel, dont on revêtit le parement & bordure des bassins. On les orne de figures qui vivent ordinairement dans l'eau, comme de fleuves, de nayades ou nymphes des eaux, de tritons, serpens, chevaux marins, dragons, dauphins, grisons, grenouilles qui vomissent de l'eau.

A l'égard de la situation & de la différence des *cascades*, elles doivent avoir une pente douce en rampe, ou par chûte de perrons, escaliers de pierre, ou de talus & de glacis de gazon. On distingue les grandes *cascades* d'avec les petites qui se pratiquent, soit dans une niche de charmille ou de treillage, soit dans le milieu d'un fer à cheval d'escalier, soit enfin à la tête d'une piece d'eau.

CASEUX, épithete qu'on donne aux parties les plus grossieres du lait, dont on fait des fromages. On les appelle aussi *fromageuses*. Le lait d'ânesse ne contient que peu de parties *caseuses*, mais celui de vache en contient beaucoup. Ce mot vient du Latin *caseus*, qui signifie *fromage*.

CASSAILLE, terme d'Agriculture qui se dit de la levée des guerets, quand il faut casser & ouvrir la terre pour lui donner son premier labour & sa premiere façon. La *cassaille* se fait entre Pâques & la Saint-Jean. Ce labour

en quelque terre que ce soit, ne doit pas se donner bien profondément, tant pour le soulagement des animaux à la charruë, que pour la maniere de bien ameublir la terre dans la suite.

CASSANDRE, anémone à peluche, toute de couleur de fleur de pêcher, plus haute en couleur que la persiquine vulgaire.

CASSAVE, farine grossiere de la racine de *manyoque*. On fait dans les Isles d'Amérique des gâteaux avec cette farine, & on les appelle des pains de *cassave*. Le jus de la *cassave* est un poison dangereux, mais son marc sert à faire le pain. Les Indiens Occidentaux ne mangent que du pain de *cassave*, parce que notre bled ne vient point en Amérique; il leve trop tôt, & ne jette que de la paille.

CASSE, gousse qui croît sur un arbre fort haut. Quand elle est mûre, elle renferme une moële qui est noire & douce, séparée par de petites peaux minces, ligneuses & semées fort épaisses. A chaque séparation il y a un grain dur : on en apporte de plusieurs païs éloignés. Il en vient du Levant, d'Egypte, des Isles des Antilles, du Bresil & de l'Isle de Ceilan; elles ont toutes quelque différence, la meilleure est celle qui vient du Levant.

CASSEMOTTE, instrument dont on sert en Agriculture. C'est une massuë de bois garnie d'un manche d'environ deux pieds & demi de longueur; on se sert ordinairement d'un *cassemotte* pour rendre la terre d'une cheneviere bien meuble, à la troisiéme façon & avant que d'y commettre la semence, parce qu'il y a de certaines terres qui s'élevent en mottes, sur-tout quand ce sont des terres fortes. On se sert des *cassemottes* pour les linieres, on l'emploie aussi pour les terres à bled avant que de le semer, lorsqu'on voit que le champ est trop rempli de *mottes*. Cet instrument est d'un grand secours dans l'Agriculture; il est vrai qu'il est rude à manier, & qu'il faut pour cela des gens robustes.

CASSER, on dit en Agriculture *casser la terre*, en parlant de la premiere façon qu'on lui donne quand on leve les guérets d'une terre qui s'est reposée quelque tems. C'est pour l'ordinaire au mois de Mai ou de Juin qu'on *casse* les terres, c'est-à-dire, qu'on donne la premiere façon. Ce terme signifie la même chose que faire la *cassetille*. Quelques Auteurs anciens ont dit *exercere terram.* On cassoit anciennement la terre dans les plus grandes ardeurs de l'Eté, mais la trop grande fatigue qu'on y trouvoit fit qu'on avança cette façon, qui se doit donner sitôt qu'on voit que les guérets jettent de mauvaises herbes, & avant qu'elles soient bien montées à graine.

CASSIE, arbre apporté des Indes, & qui ressemble par ses feuilles à l'acacia du Levant. On cultive la *cassie* en Italie & en Provence, à cause de l'odeur de ses fleurs avec lesquelles on fait une pommade qui se tiroit autrefois de Grace en Provence. On en faisoit aussi une essence, mais depuis que les odeurs ne sont plus à la mode, on prépare bien moins d'essences & de pommades de *cassie*. L'arbre de *cassie* vient en Europe d'une moyenne grandeur & grosseur; son tronc est tout au plus de quatre à cinq pouces de diametre, haut comme nos orangers, branchu & garni de feuilles rangées sur une côte branchuë, & dont les branches sont comme par paires, aussi-bien que ses feuilles, dont deux terminent chaque côté. Elles sont plus petites que celles de la lentille, mais un peu plus fermes, glabres & lisses, d'un verd gai qui brunit quelquefois. Elles s'approchent les unes des autres sur le soir, c'est ce qu'on appelle se fermer. A la naissance de chacune de ces feuilles sortent à côté un ou deux piquans fort aigus, purpurins d'abord, mais ensuite blancs, longs d'un pouce environ. Ces piquans restent long-tems sur ces bran-

ches, & ne tombent gueres. Il fleurit environ le mois de Juin en Italie, en Août en France & dans les Provinces un peu froides. Sa fleur est une petite boule ronde, veluë, jaune, soutenuë par un pédicule long d'un pouce verd, & qui part des endroits où les vieilles feuilles des précédentes années avoient été placées. Elles naissent aussi des jeunes pousses de l'année; mais ce n'est qu'au mois de Septembre qu'elles fleurissent: elles ont une odeur fort douce. A l'aide de la coupe on découvre que cette fleur est un amas de petits cornets qui n'ont pas une ligne de longueur, évasés, remplis d'une quantité prodigieuse de petites étamines fort déliées qui environnent un pistil. Elles sont ramassées dans une boule qui est composée quelquefois de plus de cent de ces cornets, qui sont autant de fleurs, dont la plus grande partie avorte, & il n'y en aura qu'une, deux ou trois qui noüeront ce fruit. Il est formé par le pistil qui devient une gousse brune, longue & grosse comme le doigt, courbée, composée de deux écorces entre lesquelles il se rencontre une matiere mucilagineuse & gluante. Cette gousse est divisée intérieurement par des cloisons spongieuses en plusieurs cellules, qui renferment chacune une semence arrondie, dure, pâle, & qui étant mâchée laisse un goût d'ail à la bouche. Cet arbre donne dans les Isles d'Amérique une gomme semblable à celle qu'on nomme Arabique. Elle en a les mêmes usages, & se fond pareillement dans l'eau; l'écorce de ces gousses sert en place de noix de galle pour faire de l'encre.

CASSIER, ou CANEFICIER, arbre qui porte la casse; il croît de la hauteur de nos noyers, son écorce est plus fine & plus lisse. Le bois de son tronc est d'un rouge brun, ferme, couvert d'un aubier pâle. Ses feuilles sont arrondies à leur base, pointuës à leur extrémité, large de deux pouces sur quatre environ de longueur, d'un verd brun, rangées par paires sur une côte terminée par deux feuilles. Du même endroit que naît la côte qui soutient les feuilles, part aussi une branche chargée de fleurs jaunes portées sur des pédicules assez longs. Elles sont à cinq pétales, d'un beau jaune, arrondies, creusées en maniere de cuilleron, inégales. Deux sont plus amples que les autres, & ont près d'un pouce de diametre. Elles sont toutes soutenuës par un calice à cinq découpures ovales, longues de trois lignes sur deux environ de largeur, creusées en cuilleron d'un verd jaunâtre. De leur milieu s'élevent dix étamines d'un jaune pâle, inégales, c'est-à-dire, dont les unes sont plus longues que les autres, & dont trois sont crochuës pendant que les sept autres sont droites. Elles sont chargées de sommets jaunes, & entourent un pistil qui est mince d'abord, crochu & verdâtre, & qui devient ensuite une gousse d'un pied & demi de long, d'un pouce environ d'épaisseur, composée de deux cosses minces, ligneuses, fort voutées, & si fort unies ensemble, qu'elles ne peuvent se séparer; il n'y reste pour trace de leur union, qu'une raie & un rebord qui subsistent des deux côtés de la gousse. Elle est ligneuse, couverte d'une écorce fine qui devient basannée ou couleur châtain, & est divisée en dedans en plusieurs cellules par des cloisons traversales & paralléles. Chaque cellule contient une semence arrondie, applatie, dure & d'un châtain clair; les parois de ces cellules sont revêtus d'une moële ou pulpe noire, douceâtre & sucrée. Le *canéficier* fleurit dans nos Isles Antilles aux mois d'Avril & de Mai; pour-lors il est dépouillé de ses feuilles. La gousse du *cassier* se nomme communément la *casse*.

Il y a un *cassier* ou *canefier* du Bresil qui est beaucoup plus gros que le précédent. Son écorce est bien plus épaisse, se gerse, & est relevée de plusieurs veines qui parcourent toute sa surface. Les

rebords qui marquent la jonction des deux cosses, forment un cordon considérable des deux côtés de la gousse; elle est partagée de même en plusieurs cellules dans son intérieur. On croit cette *casse* moins purgative.

Il y a des *cassiers* dans les Isles de l'Amérique; ce sont de beaux & puissans arbres qui ont les feuilles presque semblables à celles de l'*acacia* que nous avons en Europe, mais deux fois plus grandes, plus pointuës, plus fortes & plus écartées. Cet arbre fleurit gris de lin ou couleur de fleur de pêcher, & non pas jaunes comme celles du Levant. Ses tuyaux sont longs de deux pieds, & deux ou trois fois aussi gros que les autres. Quand il est dépouillé de ses feuilles (ce qui lui arrive tous les ans une fois) il se couvre entierement de grands bouquets de fleurs, longs d'un bon pied en forme de pennache, de couleur de fleur de pêcher. Sur chaque bouquet il croît tout au plus un ou deux bâtons de *casse*; ces bâtons ont la forme de ceux du Levant, mais ils sont longs de deux grands pieds, & presque gros comme le bras. L'écorce en est basannée, rude & difficile à rompre. Les petites séparations qui sont dedans, sont aussi extrêmement dures, de sorte qu'on a bien de la peine à les monder, & à en tirer la moëlle. Quand elle est récente, elle ressemble fort à celle du Levant, soit par sa couleur qui est pourtant moins noire, soit par le goût qui est un peu gras & douceâtre, à peu près comme les pruneaux, soit par l'effet purgatif, si ce n'est que causant des tranchées elle ne purge pas si aisément, dit le P. du Tertre.

On a aussi planté des grains de *cassiers* du Levant dans les Isles; ils y sont fort bien venus. Ils ne sont pas si hauts que les autres, mais ils ont les feuilles plus longues & plus polies : ils fleurissent & se dépouillent comme eux. Ils portent un grand pennache revêtu de plusieurs fleurs jaunes, assez ressemblantes à celles du pied d'aloüette, mais un peu plus grandes, d'une odeur qui a quelque rapport à celle de la giroflée jaune. Le bois de *cassier* est si cassant, qu'une branche grosse comme la jambe ne pourroit porter un homme sans risque de rompre.

CASSIER, ou CANESIER BATARD, c'est le terme par lequel on distingue dans les Isles d'Amérique certaine espece de *canéficier*, dont les gousses ne sont point remplies de cette moëlle purgative.

CASSOLETTE, espece de poire longue, grisâtre, qui ne le cede presqu'en rien à la robine, ni par sa chair, ni par son eau, ni par ses autres qualités, si ce n'est qu'elle est sujette à mollir. Elle est en maturité vers la mi-Août. La Quintinie dit : j'aime assez les poires qui ont la chair cassante avec une eau douce & sucrée, & quelquefois un peu parfumée comme la *cassolette*, &c.

CASTELANE, espece de prune verte. Les *castelanes* sont bonnes en compôtes, dit la Quintinie.

CATANANCE, plante commune en Languedoc, en Provence & en Dauphiné. Sa racine est branchuë, fibreuse, rougeâtre en dehors, & elle pousse plusieurs feuilles velues, blanchâtres, semblables à celles de la corne de cerf. Du milieu de ses feuilles s'élevent une ou quelques tiges arrondies, menuës, branchuës, hautes de deux pieds environ, & garnies de quelques feuilles plus petites & plus étroites que celles du buis. Les fleurs qui terminent les branches sont composées de deux fleurons bleus portés chacun sur un embryon, qui devient une semence garnie d'un chapiteau à cinq feuilles. Les demi-fleurons & ses semences sont soutenus par un calice composé de plusieurs écailles transparentes, blanchâtres, & comme divisées en deux par une raie roussâtre qui parcourt toute la longueur. Toute la plante donne un peu de lait lorsqu'on la coupe. Il y en a une autre espece plus

rare qui vient en Sicile, & qui a ses demi-fleurons jaunâtres.

CATAPUCE, terme qu'on donne à deux plantes bien différentes l'une de l'autre; il y a la grande & la petite *catapuce*. La grande *catapuce* est appellée autrement *ricin commun*, ou *paume de christ*. Voyez RICIN. La petite *catapuce* est une espece de *tithymale*, qui a une tige haute d'une coudée & demie, ronde, solide, de la grosseur du pouce, garnie de quantité de feuilles. Ces feuilles sont longues de trois doigts, semblables à celles du saule, d'une couleur bleu. tirant sur le verd, & disposée en forme de croix. Sa fleur est composée de quatre petites feuilles, son fruit est relevé de trois coins, & divisé en trois cellules, remplies chacune d'une semence oblongue. On se sert de la semence qui purge violemment par haut & par bas. On l'appelle aussi en François *épurge*.

CATILLAC, pêche de *catillac*, pavie de *catillac*, grosses pavies rouges de *catillac*; especes de pêches qui viennent au mois d'Octobre.

Il y a aussi une poire de *catillac*, qui se mange en Octobre & Novembre, & que la QUINTINIE range parmi les mauvaises poires.

CATILINETTE, fleur autrement appellée *marguerite d'Espagne*. Elle éleve une tige qui se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent de petits boutons longs & marquetés, qui étant ouverts paroissent autant de petites boules rouges fort agréables à voir. Elles ne demandent rien qu'une bonne terre, un grand soleil, & quantité d'eau.

CATTEROLES, ce sont des lieux où les lapins font leurs petits, qu'ils creusent en terre, & qu'ils rebouchent tous les jours jusqu'à leur sortie.

CAVALE, jument, la femelle du cheval. On fait saillir les *cavales* aux étalons dans les haras; quelquefois on boucle les *cavales*. Quant au choix qu'on doit faire de cet animal, on doit avoir les mêmes égards que pour les chevaux. Mais pour ce qui regarde les haras, les *cavales* doivent être belles, bien faites, sans défaut & de bonne complexion. Si on veut faire des chevaux d'Espagne, il faut prendre des *cavales* du Royaume de Naples; si on n'en peut avoir, on prend des *cavales* Angloises, dont on tirera de beaux chevaux, pourvû qu'elles soient de poil bien marquées; ce qui est aussi nécessaire pour donner bonne teinture à un haras que le bon poil d'un étalon. Les *cavales* portent le poulain onze mois, & autant de jours qu'elles ont d'années. *Voyez* CHEVAL.

CAVE, tant à la Ville qu'à la Campagne, c'est ordinairement un lieu souterrain où on met le vin ou toute autre boisson. Il faut qu'une *cave* pour être bonne soit fraîche sans être humide, & toujours propre, de peur que la mauvaise odeur ne corrompe les liqueurs.

CAUTERISÉ, se dit des fruits qui ont été battus de la grêle, ou béquetés par les oiseaux, qui ont des endroits creux & endurcis. Les poires de messire-jean sont sujettes à être *cautérisées*.

CAYEU, se dit en fait d'oignons de fleurs, & ce sont de petits commencemens d'autres oignons ronds par dehors, & couverts par dedans, que la nature pousse & forme tout autour de la partie basse, & enracinée de chaque oignon, & cela pour la multiplication de l'espece de ces oignons; les uns ne se multipliant que de cette façon-la, comme les tubéreuses, les jonquilles, les narcisses, &c. Ces *cayeux* ayant été détachés de l'oignon principal, deviennent par le tems aussi gros que lui. Les autres se multiplient de graines, aussi-bien que de *cayeux*, comme les tulipes, hyacinthes, &c.

CAZETTE, ou CASSETANE, ter-

me de Fleuriste; anémone à peluche, qui a les grandes feuilles rouges, bordées de couleur de soufre, sa peluche d'un haut rouge de feu.

CEDON, petite plante qui fleurit blanc, & dont toutes les fleurs formant ensemble une pyramide, font le plus bel effet du monde.

CEDRAT, espece de citronier dont le fruit est très-doux & très-odoriférant. La Quintinie dit que c'est un oranger, & non pas un citronier. Les feuilles de l'oranger nommé *cédrat* ont le même goût que l'orange même, & pourroient contribuer à faire de la limonade.

CEDRE, on appelle à Paris *cedre* le bois de l'*acajou rouge*, parce qu'il est rougeâtre & d'une odeur aromatique, qui tient un peu du santal. Ce dernier est très-amer au goût; on ne connoît point le caractere de l'*acajou rouge*.

Cedre, est le nom de deux ou trois arbres bien différens les uns des autres. Il est difficile de concilier les anciens avec les nouveaux sur ce qu'on doit appeller proprement *cedre*. L'arbre que nous nommons à présent *cedre*, vient du Mont Liban, & c'est une espece de Melese. *Voyez* MELESE.

Les Anciens faisoient mention de deux *cedres*, l'un de Phénicie & de Cilicie, qu'on appelle *oxycedre*. Ils le comparoient au genévrier ordinaire, dont cependant il étoit différent par ses fruits, qui étoient beaucoup plus gros & rougeâtres. *Voyez* GENEVRIER.

Ils nommoient *cedre de Lycie*, un arbrisseau dont les feuilles approchent de celles du cyprès. Ses fleurs sont de petits chatons fort courts; ses fruits sont des baies rougeâtres, rondes, beaucoup plus grosses que celles du Genévrier, & qui contiennent plusieurs semences. Ce *cedre* croît en Languedoc, & il y en a de deux especes, qui se distinguent toutes les deux par la hauteur & la grosseur de leurs fruits. M. de Tournefort a trouvé deux especes de ce dernier *cedre* dans son voyage du Levant. Elles s'élevent en arbre; elles sont très-puantes, au lieu que celui qu'on vient de décrire n'est point si désagréable, son odeur approchant du cyprès & de la sabine.

Le bois de *cedre* est presqu'immortel & incorruptible, parce qu'il est fort amer, & que les vers n'aiment que ce qui est doux. Les Anciens se servoient de planches de *cedre* pour écrire des choses d'importance. On en bâtit des Palais & des navires. Cet arbre est toujours verd, & aime les lieux froids & les montagnes. Si on lui taille sa cime il meurt. Le *cedre du Liban* est semblable au sapin. Son écorce est polie, lissée & sans mousse, excepté la partie qui est depuis la terre jusqu'aux premieres branches, lesquelles environnent l'arbre presque depuis la terre jusqu'à la cime en guise de rouë. Elles poussent par certains intervalles toujours en diminuant jusqu'en haut, de sorte qu'elles représentent une pyramide. Ses feuilles sont semblables à celles du pin ou melese, mais plus courtes, & ne sont point piquantes. Son fruit est fait en pommes semblables à celles des pesses, mais plus longues, plus dures & plus nourries, & sont difficiles à détacher de leurs queuës. Elles contiennent une graine semblable à celle des cyprès, & jettent une résine grasse, épaisse, transparente, d'une odeur forte, qui n'est point coulante, mais qui tombe goutte à goutte.

CEDRE DOUX, espece de citronier qu'on appelle aussi *cédrat*. Voyez CEDRAT.

CEDRIE, résine qui sort du *cedre*.

CELERI, espece de persil qu'on cultive avec soin dans les jardins. Il est le même que celui qu'on appelle persil de marais; mais par la culture il devient plus doux & de meilleur goût. Cette plante potagere se seme au commencement d'Avril. Ce premier semé étant souvent sujet à monter en graine, on a

coutume d'en semer pour la seconde fois au commencement de Mai, ou au commencement de Juin. Ce dernier devient meilleur & plus tendre, & cette salade se mange en Automne & pendant tout l'hyver. Il faut le semer à claire voie, encore souvent est-on obligé de l'éclaircir. On a soin de le sarcler & de l'arroser tous les jours, pour lui faire prendre des forces suffisantes afin d'être transplanté. Ceux qui sçavent le jardinage, observent avant que de mettre le *céleri* tout-à-fait en place d'en faire des pépinieres; ce qui se pratique en le plantant en pleine terre, à trois doigts l'un de l'autre, & en le mettant dans des trous faits avec les doigts seulement, & sitôt qu'il s'est fortifié en cet endroit, ils le replantent pour y demeurer.

Il y a deux manieres de replanter le *céleri*; la premiere en tranchées profondes d'un fer de béche, & larges de quatre pieds, dans lesquelles on met quatre rangées de *céleri*, éloignées d'un pied l'une de l'autre, & le plan qui est dessous d'égale distance. Cette façon de planter le *céleri* est propre pour les terres légéres, mais pour les terres humides on fait autrement; on le met sur des planches non creusées, aussi larges que les tranchées ci-dessus, & dans les mêmes distances, tant à l'égard du plan, que des rangées sur lesquelles est le *céleri*, & qui sont tirées au *cordeau*; c'est la seconde maniere. Lorsqu'il est ainsi planté, il ne reste plus qu'à l'aider à acquérir sa perfection.

Pour faire que le *céleri* soit tel qu'on le souhaite, deux choses lui sont absolument nécessaires; sçavoir qu'il soit tendre & blanc. Pour lui faire acquérir la premiere de ces deux qualités, il n'y a qu'à ne les point laisser manquer d'eau pendant tout l'Eté. Quant à la blancheur, on réussit à lui faire prendre cette couleur en le liant de deux liens, lorsqu'on juge qu'il est assez fort pour souffrir cette gêne. Cela fait on lui bute le pied de la terre prise de celle qu'on a tirée des tranchées qu'on a creusées. D'autres le couvrent entierement de grand fumier sec, l'une & l'autre maniere de le cacher est bonne. Le *céleri* ainsi buté parvient en trois semaines ou un mois, aux deux degrés de perfection qu'on en attend; mais comme il est sujet à se pourrir, quand après qu'il est blanchi on le laisse trop long-tems en terre, on n'en doit mettre en cet état, qu'autant qu'on en a besoin pour la provision, à moins qu'on nen fasse trafic.

Ordinairement quand le *céleri* a acquis la blancheur qu'on en attend, à l'approche de l'hyver on l'arrache entierement pour le porter à la serre, où on le garantit de la gelée. Ceux qui le laissent en terre doivent le couvrir de grand fumier de l'épaisseur de plus d'un pied, pour le garantir des gelées qui ne manqueroient pas de le gâter s'il en étoit atteint. Cette maniere de lui faire passer l'hyver réussit très-bien dans les terres séches & sabloneuses, mais elle ne vaut rien pour les fonds humides, où le *céleri* étant fort sujet à pourrir, même avant qu'il blanchisse, trompe l'attente de celui qui y donne toutes ses peines. Dans de pareilles terres on le couvre seulement de fumier quinze jours avant le froid; après ce tems on le leve en motte, & on le porte dans une cave ou dans une serre, pour l'y laisser acquérir sa derniere perfection, qui est la blancheur. Il se conserve long-tems dans ce lieu, pourvû qu'il n'y entre aucun jour.

La graine de *céleri* se recueille de dessus les vieux pieds, qu'on tire de la serre après l'hyver, pour les planter ailleurs. Cette graine se ramasse dans les mois de Juin & de Juillet, qui est le tems de sa maturité. Quoique la graine de *céleri* ne soit pas des plus opiniâtres pour germer, il ne laisse pas quelquefois de s'écouler un mois avant qu'elle paroisse. Pour diligenter sa germination,

Chomel dit qu'il faut prendre de la graine de l'année, la mettre tremper un jour ou deux dans du vinaigre dans un lieu un peu chaud; quand on l'a tirée de-là, on la laisse sécher. On la seme dans de bonne terre, avec laquelle on a mêlé des cendres, faites de tuyaux & de gousses de féves. Il faut l'arroser avec de l'eau un peu chaude, & couvrir ensuite la terre avec de bons paillassons, pour que la chaleur ne s'exhale pas si-tôt. En peu de jours on voit la terre s'ouvrir par-tout; il faut continuer de l'arroser, si l'on veut voir les tiges se montrer & s'allonger.

Nous avons dit au mot ACHE, car c'est le nom propre du *céleri*, combien les Botanistes en comptoient de sorte. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* connoît aussi sept especes différentes de *céleri* : la premiere est l'*ache*, nommée, selon lui, le *céleri de la petite espece*; la seconde le *celeri long*; la troisiéme le *céleri court*; la quatriéme le *céleri plein*; la cinquiéme le *céleri fourchu*; la sixiéme le *céleri à grosse racine*; & la septiéme l'*ache* de montagne.

Il dit que le *céleri de la petite espece* fait sa racine grosse, charnuë & blanche, garnie de beaucoup de fibres, plongée profondément en terre, & chargée ordinairement de plusieurs têtes : qu'il est d'une saveur assez douce, & d'une odeur agréable; que ses feuilles qui s'élevent de la racine se renversent sur te[illegible]; qu'elles sont nombreuses, canelées, creuses, vertes & luisantes, ayant quelquefois la côte un peu rougeâtre; que leur longueur est de huit à dix pouces, qu'elles sont découpées profondément comme le persil, terminées de même par un impair; que cette plante pousse plusieurs tiges rameuses, qui s'élevent à deux pieds ou environ, grosses, canelées, creuses, noüeuses, garnies & entourées de loin en loin de feuilles semblables à celles qui naissent immédiatement de la racine. Ses rameaux sont terminés par des bouquets de fleurs disposées en parasol; ces fleurs sont petites, blanches, formées en rose, à cinq pétales portés sur un calice qui se change en un fruit, qui renferme deux petites graines plates d'un côté, & convexes de l'autre, grisâtres, âcres & odorantes, plus petites de moitié que celles du persil.

Le *céleri long* différe beaucoup du précédent. Ses feuilles s'élevent droites à la hauteur de deux pieds plus ou moins, d'une couleur plus claire, & leur côte est nuë jusqu'aux deux tiers de leur longueur. Elle est plus tendre aussi, & d'une saveur plus parfumée. Il ne forme qu'une seule tête, qui pousse une tige de trois à quatre pieds; sa fleur & sa graine sont semblables au précédent.

Le *celeri court* que les maréchés nomment le dur, differe du long par sa feuille qui est plus courte, plus grosse, moins lisse, & d'un verd plus foncé. Le pied est aussi plus gros & plus fourni en feuilles; sa tige, sa fleur & sa graine sont semblables au précédent.

Le *céleri plein* differe du *céleri long* par sa côte qui est pleine & charnuë : cette qualité est unique & particuliere à cette espece, car les côtes des autres sortes de *céleri* sont creuses.

Le *céleri fourchu* ne s'éleve pas si haut que les trois précédens, mais il est deux fois plus gros, étant chargé d'une quantité de têtes qui ressemblent à peu près à un pied d'artichaut avant qu'on l'œilletonne. Il produit conséquemment beaucoup de tiges, mais grosses, & dont la fleur & la graine sont semblables aux autres.

Il dit que le *céleri à grosses racines* est de trois especes. L'une fait sa racine ronde, blanche & grosse; l'autre la fait plus allongée & blanche de même; toutes les deux ont la côte assez rouge, tirant sur le violet : la troisiéme fait sa racine ronde & blanche, marbrée de veines rouges. Ces trois especes ne s'é-

levent point comme les précédentes. Leurs feuilles s'abatent sur terre comme celles de l'*ache*. Pour le reste elles ressemblent aux précédentes.

L'*ache de montagne* qui est la septiéme espece est vivace, & différe en cela des autres. Sa racine est fourchuë, plongée profondément, dure, ligneuse, inégale, blanche en dedans, noirâtre en dehors. Sa feuille est fort grande & découpée très-finement; sa couleur est plus terne, presque céladon. Sa tige est rameuse, creuse, grosse, canelée & d'un verd rougeâtre: Elle s'éleve jusqu'à six pieds, porte à ses sommités des bouquets de fleurs, disposés en parasols de la grandeur du fenoüil. Ces fleurs sont composées de cinq pétales, d'un blanc jaunâtre, formées en roses auxquelles succedent des graines assez grosses, allongées & de couleur grise.

Voilà sept sortes de *céleri*, dont nous devons la distinction à l'Auteur ci-dessus cité, que je ne connoissois pas toutes, & dont aucun Ecrivain curieux du jardinage n'avoit, je pense, parlé avant lui. Chomel, la Quintinie, Liger & les autres plus modernes n'ont parlé que du *céleri long*, qui est l'espece la plus cultivée, & celle dont on se sert pour tous les usages. Nous avons parlé de sa culture, disons quelque chose de ses propriétés.

Comme tout le monde le sçait, on le mange crud en salade, & cuit à la sausse blanche. Il entre dans les ragoûts gras & maigres, dans les soupes, & à cause d'un goût relevé, & d'un certain parfum qui l'accompagne, il est d'un grand usage dans les cuisines; mais il échauffe, il est indigeste, sur-tout quand on le mange crud, & il est contraire aux mauvais estomacs & à ceux qui ont le tempérament chaud. En médecine ses feuilles & sa racine sont employées dans plusieurs syrops, dans les aposêmes, dans des boüillons apéritifs, &c. On se sert du suc des feuilles de *céleri*, comme d'un gargarisme souverain pour le scorbut & les ulceres de la bouche, & dans les fievres intermittentes. Tout le monde connoît la conserve de *céleri*. De sa graine on fait encore une liqueur fort estimée appellée l'*eau de céleri*. Enfin le *céleri*, ses feuilles, sa graine, ont bien d'autres vertus connuës en Médecine.

Si le *céleri* est une plante potagere si estimée parmi nous, les Etrangers n'en font pas moins de cas. Bradeley qui paroît n'en avoir pas connu toutes les especes, dit du *céleri* que c'est une herbe chaude & d'un très-bon goût, que c'est pour les Anglois comme pour nous une salade d'hyver; sa culture est la même en Angleterre que parmi nous. On l'y multiplie de graine, que l'on seme en Mars & Avril dans une terre légére à quelque endroit bien exposé d'un jardin. On le transplante six semaines après qu'il est levé, dans des carreaux où on laisse quatre pouces de distance entre les plantes. Il y reste jusqu'au milieu de Juin, tems où plusieurs pieds de la premiere semaille sont en état d'être plantés dans des sillons creux pour y blanchir. Ces sillons doivent former une ligne droite de huit ou dix pouces de largeur, & d'autant de profondeur. Aussitôt qu'ils sont faits, on y met les plantes après en avoir rafraichi le sommet & les racines. On donne à ces plantes cinq pouces de distance lorsqu'elles sont fortes; à mesure qu'elles grandissent on les entoure de terre jusqu'à quatre ou cinq pouces du sommet: on continuë ainsi à plusieurs reprises, jusqu'à ce que ces pieds soient en état d'être mangés. Bradeley qui parle ainsi de la culture du *céleri*, dit qu'il est bon d'en faire trois ou quatre plans en différens tems, afin qu'ils se succédent les uns aux autres.

CELESTE, terme de Fleuriste; c'est une tulipe, gris lavandé avec un peu de rouge & de blanc de lait. Morin.

CELESTINE, terme de Fleuriste; anémone

anémone à peluche qui a ses grandes feuilles blanches, sa peluche blanche, mêlée de citron qui blanchit sur la fin. Morin.

CELIDÉE, terme de Fleuriste; anémone à peluche qui porte de grandes feuilles blanches, mêlées d'incarnat; sa peluche céladon mêlée de couleur rose. Morin.

CELLIER, lieu où l'on serre les provisions, sur-tout pendant les grandes chaleurs. On le fait un peu plus bas que le rez de chaussée, en quoi il differe de la cave. Il y a des *celliers* voûtés, ce qu'on y met s'y conserve bien mieux: la porte du *cellier* doit être tournée s'il se peut au Nord ou au Couchant, afin que durant les grandes chaleurs il y entre toujours un air frais qui conserve ce qu'on y met.

CENDRES, matiere terrestre qui reste du bois ou autres matieres combustibles, quand elles ont été consumées par le feu. Les *cendres* quelles qu'elles soient seroient d'un grand usage pour améliorer les terres, si on en avoit beaucoup: comme on n'en a que très-peu, on les met au pied de quelque figuier ou de quelqu'autre arbre, & elles n'y sont point inutiles. En Hollande les tourbes qu'on y brûle produisent une grande quantité de *cendres*; ces *cendres* sont soigneusement enlevées tous les matins par des hommes qui conduisent des especes de fourgons dans lesquels ils mettent ces *cendres*, & ces *cendres* servent à engraisser les terres. Il n'est pas permis de faire des *cendres* dans les forêts que des houpiers, troncs, racines & autres bois qu'on ne peut employer ni en ouvrages, ni en bois de corde. Il est même défendu d'en faire dans les bois du Roi & des Communautés, s'il n'y a Lettres-Patentes du Roi qui le permettent, & un Marchand ne peut pas en faire ailleurs qu'aux endroits qui lui sont indiqués dans sa vente, ni en transporter que dans des tonneaux marqués de son marteau; on les vend aux Verriers, Fondeurs & autres. Les *cendres* du hêtre sont recherchées par les Verriers, & celles du chêne par les Salpétriers qui en font le meilleur salpetre: il en faut aussi pour faire du savon noir & blanc. Celles de châtaignier ne valent rien en lessives, par ce qu'elles tachent le linge pour toujours. Au contraire celles d'olivier, ou de noyaux d'olives sont très-bonnes à cet usage.

CENSE, petite métairie qu'on donne à ferme, qu'on *acense*. Donner à *cense*, c'est affermer moyennant une redevance annuelle & souvent perpétuelle.

CENSIER, Seigneur qui a droit de lever des cens dans sa Seignèurie. On appelle aussi *papier censier*, le livre ou le terrier, où sont écrits les cens & rentes dûs à un Seigneur, ou les reconnoissances qui en ont été passées par les Tenanciers. *Censier* signifie encore celui ou celle qui tient une *cense* à ferme, & on dit le *Censier* d'un tel Seigneur.

CENSIVE, étendue d'un Fief sur lequel il est dû des cens. *Censive* signifie aussi la nature, la qualité des héritages; ainsi on dit héritage tenu en *censive* ou à titre de cens, pour dire qu'il est Roturier, & chargé de redevance. *Censive* se prend encore pour la redevance en argent ou en denrées, que certains biens doivent annuellement au Seigneur du Fief dont ils relevent. On dit cette terre doit tant de *censive*.

CENTAURÉE, plante dont on distingue deux especes, sçavoir la grande & la petite *centaurée*, non par rapport à leur grandeur seulement, mais encore par rapport à leur caractere, qui est bien différent dans l'une & dans l'autre.

La *grande centaurée* est de la famille des plantes dont les fleurs sont des fleurons réguliers, soutenus chacun par une semence aigrettée, & ramassés plusieurs ensemble en une tête ou bouquet arron-

di, ou écailleux. Elle croît dans les montagnes & les lieux les moins fréquentés. On ne distingue la jacée d'avec cette plante, que par les têtes qui sont plus grosses dans celle-ci, & plus petites dans celle-là. Les especes de *grande centaurée* sont pour la plûpart de grandes plantes; les plus connuës sont celles qui portent des fleurs purpurines, des feuilles découpées en segmens fort larges, dentelées, & qu'on compare aux feuilles du noyer. Ses racines sont assez grosses & marbrées comme celles du *rhapontic*, aussi l'a-t'on fait passer de même que les especes suivantes pour le *rhapontic*. Sa seconde espece a ses feuilles découpées en des segmens plus menus & plus étroits, & ses fleurs sont jaunâtres. Ces deux especes viennent en Italie sur le Mont Baldo & dans les Alpes. On cultive dans les Jardins des Curieux une troisiéme espece semblable à la seconde, par la couleur des fleurs, & par les découpures profondes des feuilles; mais celle-ci qui vient d'Afrique a une odeur douce, & ses feuilles sont plus amples, découpées en des segmens plus unis & plus arrondis. La quatriéme espece vient dans les Pyrénées. Ses feuilles ressemblent à celles de l'artichaut, mais elles sont plus vertes en dessus; ses têtes sont fort grosses, & ses fleurs sont purpurines. La cinquiéme a ses feuilles entierement longues, blanches en dessous, & verdâtres en dessus, & pareilles à celles de l'aunée. Ses tiges ne sont point branchuës, ni si hautes que les précédentes; elles sont cependant garnies d'un plus grand nombre de feuilles à proportion, & leurs têtes sont aussi beaucoup plus grosses, écailleuses, & leurs fleurs sont purpurines. Ses racines sont plus charnuës, & marbrées comme dans les premieres especes, ce qui les fait prendre pour du *rhapontic*. On trouve cette derniere espece à feuilles larges & à feuilles étroites dans les Alpes.

La petite *centaurée* a ses fleurs en forme de tuyau évasé en devant, & découpé profondément en plusieurs parties. Son fruit est ovale ou cylindrique, divisé en deux cellules remplies de semences menuës. L'espece la plus commune & la plus usitée a sa racine petite, blanchâtre, ligneuse & insipide. Elle donne d'abord quelques feuilles couchées sur terre qui sont vertes, arrondies & longues d'un pouce environ. Du milieu de ses feuilles s'éleve une tige branchuë, anguleuse, haute d'un pied ou environ, garnie de feuilles lisses, vertes, opposées, plus petites que celles du bas, chargées de trois nervures qui parcourent toute leur longueur: les extrémités des branches sont terminées par des bouquets de fleurs purpurines, dont les pédicules sont courts, & les calices verds, étroits à cinq découpures fort aiguës. Chaque fleur est un tuyau étroit, évasé & découpé en cinq quartiers ordinairement. Ses étamines sont au nombre de cinq, & leurs sommets sont jaunes. Les fruits qui succedent à ses fleurs sont cylindriques, grêles, divisés en deux cellules, qui renferment des graines menuës comme du sable. Toute la plante est extrêmement amere; d'où vient aussi que Pline & d'autres Anciens l'ont appellée *fel terræ*, *fiel de terre*. Sa vertu *fébrifuge* lui a fait encore attribuer le nom de *fébrifuge* par excellence. Elle fleurit en Juillet jusqu'en Septembre, & il en croît en France dans la Bresse & le Dauphiné.

Il y a quelques autres especes de petites *centaurées*, qui pourroient être employées comme celle-ci: telles sont la petite *centaurée* à fleurs disposées en épi; on la trouve en Languedoc: & la petite *centaurée* à fleurs jaunes, plante différente des précédentes par ses feuilles qui sont glauques, arrondies & jointes ensemble, de telle maniere qu'il semble que les tiges & les branches les enfilent. On trouve cette plante assez fréquemment à la campagne dans des en-

droits humides.. Ses fleurs ne sont pas si allongées en tuyau, & sont découpées en huit quartiers : leurs fruits sont ovales, en deux loges qui renferment une semence noire & menuë.

On se sert dans le Pérou, à Lima sur-tout, d'une espece de petite *centaurée* qu'on apporte des montagnes du *Chili*, & qu'on nomme *cacheu*, pour les fiévres, de même que de notre petite *centaurée*. On lui donne encore plusieurs autres vertus, qui conviennent avec celles que nous reconnoissons dans la nôtre. Cette plante differe de notre *centaurée* par la disposition de ses branches, qui sont plus écartées les unes des autres, plus longues, opposées cependant par ses feuilles qui sont beaucoup plus étroites, & par ses fleurs qui ne sont point ramassées en bouquet, & qui ont chacune leur pédicule formé par l'extrémité de la branche.

CEP, souche, pied de vigne.

CEPŒA, petite plante qui fait beaucoup de petites tiges rondes, de la hauteur d'un pied & demi, qui traînent par terre. Ses feuilles sont épaisses, semblables à celles du pourpier, mais plus petites, plus étroites & plus longues. Sa racine est fort petite; ses fleurs sont petites, blanches, à cinq feuilles : sa semence est fort menuë. C'est une espece de joubarbe. Elle croît dans les lieux qui ne sont point cultivés, & fleurit en Mai & Juin. Elle a les vertus du pourpier. Ses feuilles buës dans du vin, sont bonnes à ceux qui urinent goutte à goutte, & à ceux qui ont la vessie galeuse, sur-tout quand on les fait bouillir avec la racine d'asperge sauvage.

CERCEAU, lien dont on se sert pour relier les tonneaux, les cuves, &c. Les *cerceaux* sont faits de bouleau, de châtaignier, de saules & de coudrier. Il y en a de plusieurs échantillons, selon les vaisseaux auxquels on les destine.

CERFEUIL, plante potagere dont la racine est blanche, grosse comme le petit doigt à son collet, longue, fibreuse, âcre au goût, & qui donne des feuilles tendres, plus finement découpées que le persil, un peu veluës, d'un verd plus gai, d'une odeur & d'un goût aromatique. De leur centre partent une ou plusieurs tiges hautes de deux pieds au plus, minces, canelées, creuses, lisses, noüeuses d'espace en espace, divisées en quelques branches, qui d'abord naissent alternativement des aisselles des feuilles, mais qui sont opposées aussi-bien que les feuilles en approchant du haut. Elles portent de petites ombelles blanches, composées de cinq pétales, inégales, fenduës en deux, & disposées en maniere de fleur de lys de France. A ces fleurs succedent des fruits longs de demi pouce sur demi-ligne environ de largeur, faits en maniere de bec d'oiseau, lisses & glabres, composés de deux semences applaties par l'endroit qu'elles se joignent, convexes sur leur dos. Leur odeur & leur goût est douceâtre & aromatique. On mêle le *cerfeuil* parmi les plantes potageres, pour relever le goût de celles qui sont un peu fades. Il entre dans la fourniture des salades : on le cultive dans les jardins.

Outre celui qu'on doit semer sur les couches pour composer les petites salades à la sortie de l'hyver, il est bon de mois en mois d'en réserver de nouveau, quoique peu, parce qu'il est plus délicat que celui qui est vieux semé. Les bandes des espaliers & contrespaliers peuvent servir à cet effet, d'autant qu'il ne peut nuire aux arbres par sa petitesse, qu'il lui faut peu de substance pour son accroissement, & qu'il reste peu en terre. On en laisse monter à graine quelque bout de planche, qui suffira pour en fournir amplement; on la laisse bien mûrir sur pied, puis on l'arrache, on la coupe, & on la fait bien sécher avant que de la serrer.

Il y a une autre espece de *cerfeuil* d'Espagne, qui se nomme *cerfeuil* mus-

qué, ou *mirrhis odorata*. Sa feuille ressemble entierement à la cigue, elle est fort agréable au goût, & elle a une odeur semblable à l'anis verd ; & encore plus agréable en la mâchant un peu. Au renouveau, quand le *cerfeuil* pousse son jet de sa vieille tige, on le couvre de fumier menu, puis de chaux par-dessus pour l'étouffer, afin d'être mangé en salade. Il est de beaucoup plus agréable que le persil de Macédoine, ou le céleri d'Italie : on le seme au renouveau en quelque endroit à part, & on ne le labourera en aucune façon, jusqu'à ce qu'il soit lev[illegible] mais on le sarclera seulement à mesu[illegible]que l'herbe y poussera, d'autant qu'il [illegible]elquefois une année sans sortir de terre. Pour la graine on la recueille en sa saison, & on la gouverne comme les autres.

Le *cerfeuil* ne se multiplie que de graine qui est noire, fort menue & assez longue, rayée dans sa longueur. Le *cerfeuil* musqué se multiplie pareillement de graine qui est assez longue, noire & grosse. On ne le seme qu'au Printems.

On fait en médecine un grand usage du *cerfeuil* commun, il entre dans tous les bouillons rafraîchissans & dans les décoctions apéritives. Il purifie le sang, & aide à sa circulation. Son jus exprimé avec du bouillon de veau est bon pour la jaunisse & les pâles couleurs. On emploie ses feuilles bouillies avec le lait, contre les hémorroïdes. Une pareille décoction appliquée sur le ventre est bonne pour la colique, & le *cerfeuil* musqué, fumé comme le tabac, est bon pour les Asmatiques. Cette plante a encore bien d'autres propriétés, pour les connoître je renvoie aux livres qui en traitent.

CERIACA, arbre qui fleurit blanc, & qui porte des fleurs qui ont l'air de la feuille appellée étoile.

CERISAIE, lieu planté de cerisiers.

CERISE, fruit rouge qui est des premiers qui vient au Printems.

Sous le nom général de *cerise* on comprend les *guignes*, les *bigarreaux*, les *cerises*, les *griottes*, les *guindous*, les *cœurets* & les *merises*. Les *grignottes* du Dauphiné & de l'Italie sont la même chose que ce qu'on appelle en France *cerise*. La *guigne* est une grosse *cerise* noire, douce & excellente, dont le noyau est rouge ; son arbre a le bois plus gros, & sa feuille plus large & plus brune que les autres. Il y a des *guignes* blanches, rouges & noires, qu'on greffe sur des *merisiers* qu'on trouve dans les bois. On les appelle en Toscane *machines* & *durassines*, que l'on comprend sous le nom de *cerise*. Il y a aussi des *merises* qu'on appelle en Italien *corbines*, qui sont plus menues, douces & fermes, & qui noircissent les levres. Il y a une *cerise* à bouquet qu'on appelle *gemelle*, dont quelques-unes sont hâtives & précoces. Il y a une *cerise blanche*, qui étant mûre devient ambrée & jaunâtre. La *cerise de Portugal* est la plus belle, la plus grosse & la meilleure de toutes, & sa couleur est un incarnat admirable ; mais elle charge peu. La *cerise de Montmorency* est grosse & tardive, à courte queue & la plus estimée ; on la nomme en quelques endroits *coulars*. Les *guindons* sont des *cerises* du Languedoc qui sont fort douces & grosses, & d'un rouge brun fort estimé. Le *bigarreau* est une espece de *cerise* plus longue & plus dure, qui noircit & durcit en mûrissant. Il y a un *bigarreau* tardif & de fer, qui mûrit plus tard, & qui n'est pas si sujet aux vers que l'ordinaire : il est d'un goût excellent, & fait un bel arbre. Le *cœuret* est une espece de *bigarreau* plus tendre & fait en cœur, dont le goût est relevé : son bois est plus gros, & sa feuille plus large. Il y a enfin une *cerise bleue* plus rare qu'une autre, venue de Flandres, & qui est d'un goût délicieux. Cependant dans l'usage on n'appelle *cerise*, *cerasum*, que le fruit du *cerisier*. On cueille toutes les *cerises* à mesure qu'elles acquierent

à l'arbre leur véritable couleur, c'est la marque de leur maturité. On en voit depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Août, à cause des différentes especes qui se succedent : on les mange fraîches & séches, & on en fait des confitures, des liqueurs chaudes & fraîches. *Voyez* CERISIER.

En Angoumois on appelle *guigne*, ce que nous appellons *cerises*. BARTHOLIN dit que pour avoir du vin de *cerise* fort délicat, il faut l'entonner dans des muids faits du bois de *cerisier*, qui lui communique sa vertu. On en fait encore en mettant douze ou quinze livres de *cerises* mondées de leurs queuës & de leurs noyaux dans un demi-muid de bon vin blanc, avec ces mêmes noyaux cassés. Un mois après ce fruit a communiqué au vin sa qualité rafraîchissante & apéritive, & outre sa couleur agréable & son goût délicieux, il a des effets surprenans, sur-tout pour tempérer les reins, & pour en vuider les sablons, les glaires & les petites pierres qui s'y forment quelquefois.

CERISETTE, espece de prune, dont la couleur est rouge; c'est de-là qu'elle a pris son nom La QUINTINIE.

CERISIER, arbre étranger qu'on a communément dans les jardins & à la campagne, & qu'on dit avoir pris son nom de *cerasunte*. Le *cerisier* ordinairement croît d'une médiocre hauteur, surtout celui qui porte les fruits aigres, au lieu que celui qui en porte de doux s'éleve beaucoup plus haut. Leurs troncs à tous les deux sont lisses & couverts d'une écorce polie, & qui se gerse dans sa vieillesse; de ses gersures découle une gomme transparente, un peu jaunâtre; elle se dissout dans l'eau comme la gomme Arabique. On l'appelle ordinairement *gummi nostras*, gomme de païs. Ces troncs se divisent en de grosses branches, qui sont subdivisées en plusieurs rameaux, dont l'écorce est d'un brun clair & poli & d'un goût amer. Ses branches sont chargées de feuilles alternes, oblongues, entieres, dentelées sur leur bord, lisses, verd luisant en dessus, plus pâles en dessous, portées par des queuës assez courtes. Ces fleurs sont à cinq pétales blanches, ou lavées d'un peu de pourpre, arrondies de trois lignes environ de diametre, soutenuës par un calice verdâtre à cinq pointes, du milieu duquel s'élevent plusieurs étamines qui environnent un pistil, dont la base renfermée dans le fond du calice, est l'embryon qui devient après que la fleur est passée un fruit charnu & succulent, qui renferme un petit noyau dans lequel est contenu une semence ou amande. Ce fruit est proprement appellé la cerise.

Le mot de *cerisier* est un mot en général qui comprend les *cerisiers*, les *guigniers*, les *bigareautiers*, les *cœurets*, les *guindoliers*, les *griottiers*, & même les *merisiers*. On appelle ordinairement *cerise*, la *cerise* aigre, & l'arbre qui la porte *cerisier*. On nomme *griotte* la *cerise* douce, & l'arbre le *griottier*. Les *guignes* ont la chair tendre & pleine de suc. L'arbre se nomme le *guignier*.

L'arbre qui porte les *merises* ou *cerises* noires, s'appelle *merisier*. Les *bigarreaux* ont la chair dure & ferme; on les appelle *duraines* dans quelques Provinces du Royaume, & l'arbre qui les donne est appellé *bigarreautier*.

Il y a plusieurs especes de vrais *cerisiers*, soit hâtif ou tardif, à longue ou courte queue, même de blancs. La *cerise hâtive*, & celle qu'on appelle *coulars*, ou *cerise de Montmorency*, sont les meilleurs plans. Les *guignes* sont blanches, rouges ou noires, paroissent les premieres entre les fruits rouges. Les meilleures viennent du Maine; on en fait sécher au four, & mettre par bouquets. La *griotte* est une grosse *cerise* noire, douce & excellente, dont le noyau est rouge, qui charge par année,

& fait un très-bel arbre qui a le bois plus gros & la feuille plus large & plus brune que les autres *cerisiers*. Le *bigarreau* est une autre espece de *cerise* plus longue & plus dure, qui noircit & durcit en mûrissant. Ce fruit est assez bon & estimé, quoique fort sujet aux vers. Le *cœuret* est une espece de *bigarreau* plus tendre, fait en cœur, & d'un goût relevé; son bois est plus gros & sa feuille plus large. Le *guindolier* est fort commun en Languedoc, en Gascogne & au Païs d'Aunis : c'est un bel arbre qui s'éleve, & prend telle forme que l'on veut, comme le *griottier*. Sa feuille est plus petite, brune, courte, plus ronde que pointuë; & les *guindoux* sont très-doux & agréables, plus gros que les *griottes*, & moins noirs tant en dedans qu'en dehors. Le *merisier*, qu'on appelle en quelques païs *sécher*, naît communément dans les bois; il devient fort gros & de belle tige, il a le bois fort dur, l'écorce blanche, lisse & unie : son fruit qui est blanc, rouge ou noir, est peu de chose, mais on ne laisse pas que de le manger à la campagne, & ses feuilles en Automne avant que de tomber deviennent toutes rouges. Il y a de deux sortes de *merisiers*, le simple & le *merisier* à feuille double, qui est si belle & si grande, que le Printems en a peu de pareilles. La fleur du *cerisier* n'est pas si estimée que celle du *merisier*, parce qu'elle s'ouvre moins, qu'elle n'est pas si blanche ni si large; elle a toujours un peu de verd dans le milieu de son bouton. Le *merisier* sert principalement à recevoir des greffes de *cerisiers*.

Toutes ces différentes especes de *cerisiers* demandent une terre légére, séche & sabloneuse, pour être d'un meilleur rapport : dans les terres franches, grasses & humides, elles sont plus sujettes à couler; le fruit y est pourtant plus beau, mais il y en vient moins, & il est d'un moindre relief.

On peut élever toutes sortes de *cerisiers* & de *merisiers*, de noyaux qu'on semera à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'Hiver : on les greffe ou dans les premiers jours de Septembre de la même année, ou dans la deuxiéme année s'ils sont trop foibles. Ou bien comme tous les *cerisiers* & *merisiers* poussent du pied beaucoup de rejettons, on leve ces rejettons, & on en fait des pépinieres; ou bien encore on prend des *merisiers* dans les bois (on y en trouve tant qu'on veut) & on y greffe quelque bonne espece de *cerise*. Les *merisiers* valent mieux pour la greffe que les *cerisiers*, sur-tout pour les *guigniers* : ils donnent des fruits plus gros & meilleurs, & ils font de plus grands & de plus beaux arbres, parce que les *merisiers* ont la seve plus forte, plus abondante, & les *cerisiers* jettent de toutes parts quantité de boutures qui absorbent la séve & empêchent le fruit d'en profiter.

Cependant le plan de *cerisier* est meilleur que celui de *merisier*, pour y greffer de grosses *griottes*, parce que comme le *griottier* fleurit ordinairement beaucoup, & rapporte peu, il charge davantage sur le *cerisier*, & y conserve mieux son fruit, à cause que sa séve n'est pas si abondante que celle du *merisier*. Il y a même du choix à faire aux *merisiers* avant que d'y greffer : il ne faut point enter sur ceux qui portent des fruits noirs, parce qu'ils ont la séve moins douce & moins nourrissante. Il y a aussi certains *merisiers* rouges, dont le fruit est amer; il ne faut point s'en servir, parce que leur tige ne grossit presque jamais à proportion de la greffe, ce qui prouve qu'ils ont la séve plus aigre & plus amere. On peut encore greffer des *ceresiers* sur des pruniers & des cormiers, on en éleve aussi de simples boutures; on les greffe en fente ou en écusson.

Les *cerisiers* n'aiment point le fumier, à moins qu'il ne soit bien consommé; mais il faut leur ôter avec soin les bran-

ches séches & les rejettons. Ils se plaisent dans des trous & à être bêchés, & pour hâter leur fruit, on peut leur mettre de la chaux au pied, ou arroser souvent leurs racines d'eau chaude.

Il y a un *cerisier* à grapes dont la fleur est belle, & vient en grapes comme le raisin; mais son fruit est petit comme une *merise*. Il y a des *merisiers* aussi-bien que des *cerisiers* à fleurs doubles & fort belles. Il y a un *cerisier* à fleur double, ou *merisier* à fleur double, dont les variétés ne dépendent que du nombre des pétales des fleurs de ces *cerisiers*.

CERISIER DE PIED, se dit de ceux qui naissant de la racine d'autres *cerisiers*, font de bonnes *cerises*, sans avoir besoin d'être greffés, comme il arrive en fait de *cerisiers* hâtifs; ce qui n'arrive point aux *griottiers*, *bigarottiers* & *cerisiers* précoces, qui ne viennent que de greffes appliquées, soit en écusson, soit en fente sur des *cerisiers de pied*, ou sur des *merisiers*, &c.

Ce qu'on nomme communément bois de Sainte Lucie est un arbre assez semblable au *cerisier* à trochets; ses fleurs & ses fruits sont pareillement disposés en grape. Il vient dans les bois auprès de Geneve & dans le Lionnois. On fait plusieurs ouvrages avec son bois qui a une odeur assez agréable. Les Parfumeurs emploient le fruit d'une espece de *cerisier* différent encore de tous ceux-ci par ses feuilles & ses fruits. Cette derniere espece devient un gros arbre, son bois est rougeâtre, un peu veiné, tendre, & d'une odeur pareille à celui du bois de Sainte Lucie, & peut-être les Ouvriers confondent-ils ces deux bois. Ses branches sont garnies de feuilles assez semblables à celles du *bouleau*, un peu plus larges, plus arrondies, plus fermes & d'un verd plus foncé & plus luisant en dessus, & d'une amertume très-grande. Ses fleurs sont blanches, petites & d'une odeur agréable. Ses fruits sont fort petits en comparaison des autres especes, verd-brun d'abord, & d'un pourpre très-foncé, & noirâtre dans leur parfaite maturité. La chair est très-amere aussi-bien que le noyau, qui est la seule partie dont les Parfumeurs se servent pour relever l'odeur de leurs parfums. Ils appellent ce noyau le *magalet*, par corruption de *mahaleb*. *Cerasus silvestris amara*, *mahaleb putata*.

CERMOISE, terme de Fleuriste; tulipe dont la couleur est incarnat, tirant au colombin avec du blanc de lait. MORIN.

CERNEAU, la moitié d'une noix verte, qu'on tire de la coque, & qu'on mange avec du sel quand on l'a épeluché. On appelle *vin de cerneaux*, un vin fort & haut en couleur, qui est bon à boire sur l'arriere saison au tems des *cerneaux*, comme ayant perdu sa liqueur ou ses fumées. Le vin d'Orléans est du vin de *cerneaux*.

CERNER, on dit *cerner* un arbre par le pied, pour dire y faire une cerne tout autour, soit pour l'arracher tout-à-fait avec ses racines, soit pour le mieux cultiver, y mettre de bonne terre & du fumier, &c.

CERRE, c'est une espece de chêne, dont les feuilles ressemblent à celles du chêne commun; mais elles sont plus longues, & ont des découpures plus fines & plus profondes. Son gland est fort amer & fort désagréable, presque tout engagé dans une calote qui est garnie & entourée d'aiguillons larges, de couleur cendrée. Quelques-uns appellent ces *calotes*, *vallons* ou *gallons*. On s'en sert au lieu de galle pour teindre les draps en noir, mais la teinture n'en est pas bonne & se perd bientôt. On s'en sert aussi comme de l'écorce du chêne pour corroyer les cuirs. Il y a une autre espece de *cerre*, qu'on nomme en Latin *cerrus fœmina*, *minore glande*.

CERTEAU, le *certeau* d'Eté est une espece de poire qui vient à la fin de Septembre. La QUINTINIE la met parmi

les mauvaises poires. Le *certeau* musqué est une poire d'Automne, qui ne vaut pas mieux au jugement du même Auteur.

CERVELLE de palmier, c'est ainsi qu'on appelle une sorte de moelle douce, qu'on trouve au haut du palmier. ABLANC.

CERVOISE, boisson faite de bled ou d'orge, & de houblon. C'est la même chose que *biere*. Mais les Latins ont pris ce mot de l'ancien Gaulois, comme il paroît par le témoignage de Pline, en parlant de la boisson des anciens Gaulois. Elle se fait avec de l'orge macéré, séché, rôti, moulu, qu'on fait tremper & cuire avec du houblon. Comme elle nourrit plus que le vin, elle est de plus grosse substance & plus difficile à digérer. Etant mal cuite, ou nouvellement faite, elle cause des obstructions, le mal de tête, la colique, la gravelle & l'ardeur d'urine. Si elle est trop vieille, & qu'elle tire sur l'aigre, elle offense les parties nerveuses & l'estomac, & engendre un mauvais suc. *Voyez* BIERE.

CETERAC, ou VRAIE SCOLOPENDRE, plante qui porte ses fruits élevés au dos de ses feuilles, comme la plûpart des fougeres. On croit qu'elle a la vertu de ronger la rate, & que le nom d'*asplenium* lui a été donné à cause de cette vertu. Ses racines sont vivaces, & composées de filamens noirs, du collet desquelles partent des feuilles longues comme le doigt, découpées en pennules obtuses comme ondées sur leurs bords, charnuës, verdâtres en dessus, écailleuses à leurs revers, & d'entre ces écailles roüilleuses, sortent de très-petites capsules sphériques, garnies d'un anneau élastique, par lequel elles s'ouvrent en deux pour laisser échapper sa semence aussi menuë que la poussiere la plus fine. Le *cétérac* est apéritif, on s'en sert comme des autres capillaires dans les embarras des visceres, & pour emporter les obstructions du foie & de la rate, pour dissiper la jaunisse, & pour arrêter des flux de sang.

CHABLIS, ou CHABLES, ou CAABLES, terme de Forêts. Ce sont des arbres de haute futaie, abattus, renversés, brisés ou arrachés par les vents. Les Maîtres des Eaux & Forêts sont obligés après les grands orages de se transporter dans les forêts, & de faire un procès-verbal du nombre des *chablis*, & en faire la vente ensuite. Les bois de délit sont vendus avec les *chablis*. Dans les Titres Latins on les appelle *chabilitia*.

CHABLIS, vin de *chablis*; c'est vin de Champagne fort estimé.

CHACELAS, espece de raisin blanc. Le *chacelas*, le *bar-sur-aube* & le *morillon*, est le meilleur des raisins. *Voy.* CHASSELAS.

CHAINE de charruë, terme de Laboureur & de Charron; c'est ce qui tient le timon de la charruë avec le paumillon, par le moyen d'un gros anneau de fer, dans lequel on passe ce timon, & qu'on arrête avec un instrument de fer qu'on appelle une *chappe*. LIGER. Ou en quelques endroits une *cheville*, parce qu'en effet c'est une *cheville* de fer. On avance ou on recule la chaîne, on l'arrête avec la cheville ou la huppe, à un trou plus haut ou plus bas, selon que l'on veut que le soc enfonce plus ou moins dans la terre. On dit : j'ai rompu ma *chaîne* en cassant ma terre.

CHAINE de charrete est une *chaîne* longue de dix-huit à vingt pieds, dont les anneaux sont beaucoup plus petits & plus forts que ceux de la précédente. Les Charretiers s'en servent au moins dans plusieurs vignobles, pour attacher & tenir fermes les tonneaux de vin ou les tinnes de vendange qui se charrient, en la bridant, ou la serrant avec un levier. LIGER.

CHAINE, en terme d'Arpentage, se dit aussi d'une certaine mesure composée de plusieurs morceaux de fil de laiton ou de fer, qui sert à arpenter, &

& qui a de gros anneaux au bout, où l'Arpenteur fiche ses fléches. Un Arpenteur a toujours un Compagnon qui porte sa *chaîne*. Chez les Auteurs la *chaîne* est la même chose que *perche*, la *verge* & la *corde*, que les Latins ont appellé *funis*, *corda*, *catena* & *decempeda*; mais elle est fort différente selon les lieux. Une *chaîne* ou une *perche* qui fait l'arpent de Paris, n'a que dix-huit pieds de longueur, ou trois cens vingt-quatre pieds de superficie. Au Perche & en Beausse une *chaîne* ou une *perche* est de vingt-deux pieds de long, ou de quatre cens quatre-vingt-quatre pieds de superficie, & une *chaîne* qui fait l'arpent de Bretagne, a vingt-quatre pieds de long, & cinq cens soixante-seize pieds de superficie. Dans l'Anjou, le Poitou, la Tourraine & le Maine, la *chaîne* est de vingt-cinq pieds, ce qui fait six cens vingt-cinq pieds de superficie, qui est la plus grande mesure.

CHAIR, en fait de fruit, est le terme dont on se sert pour exprimer la substance du fruit, qui est couverte d'une peau, & qui se mange. Ce mot de *chair* reçoit plusieurs épithetes, pour marquer toutes les différences qui s'y rencontrent, par exemple:

Chair beurrée & fondante, est celle qui se fond en effet dans la bouche, pour peu qu'on la mâche; telle est la chair des poires de beurré, de bergamote, des chasseries, de crasane, &c. de toutes les pêches.

Chair cassante se dit des poires qui sont fermes, sans être dures, & qui font une maniere de bruit sous la dent qui les mâche; telles sont les messire-jean, les bon-chrétiens d'hyver, les amadotes, les martins sec & les oranges d'été, &c.

Chair coriasse & dure, se dit de certaines poires qui n'ont aucune finesse ni de délicatesse, & qu'on a peine à avaler; telles sont le catillac, les doubles fleurs, les fontarabies, les parmeins, &c.

Chair fine, se dit des poires excellentes, comme sont les chasseries, les bergamotes, les épines.

Chair gromeleuse & farineuse, se dit de certaines poires qui sont mauvaises & désagréables au goût; telles sont d'ordinaire les doyennés qui ont trop mûri sur l'arbre, les poires de cadet, & même de certaines poires, qui, quoique d'une excellente espece, n'ont pas acquis leur bonté naturelle, comme les épines d'Hyver qui n'ont pû jaunir, & cependant mûrissent; les bergamotes d'Automne, venuës en méchante exposition, ou dans un terrein frais & humide.

Chair pâteuse, se dit de certaines poires, qui sont en quelque façon grasses comme les beurrés blancs, les lansacs venus à l'ombre.

Chair tendre, se dit de certaines poires, qui n'étant ni fondantes, ni cassantes, ne laissent pas d'être excellentes; telles sont les inconnuës cheneaux, les poires de vigne, les pastourelles, & sur-tout les rousselets.

Il y a enfin de certains fruits qui ont la *chair* aigre comme le Saint-Germain: d'autres l'ont un peu âcre, comme les crasanes, & même quelques poires de beurré, auquel un peu de sucre y corrige ces défauts.

D'autres sont revêches. Les Paysans les appellent rêches, comme les poires à cidre & la plûpart des poires à cuire, & ce défaut ne se peut corriger.

On dit du melon: ce melon a la *chair* rouge, a une belle *chair*. On dit aussi la *chair* d'une cerise, d'une prune. La Quintinie, tome I. partie I. page 41.

Chair à dame, est une espece de poire que la Quintinie dit être mauvaise. Elle se mange au mois d'Août.

CHAISE, en terme de Fief, se dit en partage de fief noble de quatre arpens de terre qui sont autour d'un Château hors les fossés, qui appartiennent

à l'aîné par préciput, ce qu'on appelle à Paris le *vol du chapon*.

CHAMŒDRYS, plante. On l'appelle aussi *germandrée*. Voyez GERMANDRE'E.

CHAMBRETTE, sorte de poire; c'est la poire de virgoulé qu'on appelle *chambrette* en Limousin. La Quintinie. *Voyez* VIRGOULE'. L'Auteur ci-dessus cité la compte parmi les mauvaises poires, & dit qu'elle vient en Octobre.

CHAMOIS, terme de Fleuriste, tulipe bordée d'écarlate. Morin.

CHAMP, piéce de terre propre à être labourée & semée de grains. On dit, *champ* cultivé, *champ* en friche. Ce mot est synonime de terre; car les Laboureurs disent indifféremment, j'ai aujourd'hui semé mon *champ*, ou ma *terre*: j'irai demain biner ce *champ*. Ce *champ* est tout pierreux, ou cette *terre* est toute pierreuse. *Voyez* TERRE.

A Champ, terme de Jardinage. Semer *à champ*, autrement *à volée*, se dit proprement des raves, qui au lieu d'être semées dans les trous d'une couche, sont semées indifféremment, soit sur une couche, soit en pleine terre, tout de même qu'on seme les autres graines en plein champ. La Quintinie.

A plein Champ, autre terme de Jardinage, qui est la même chose qu'*à champ*. Semer *à plein champ*, c'est semer sans rayons, ni aucun autre alignement. On dit: il faut semer ces laituës *à plein champ*, semer du persil *à plein champ*.

CHAMPART, droit qu'a un Seigneur de prendre un certain nombre de gerbes sur les champs qui dépendent de sa Seigneurie. On dit lever le droit de *champart*. Un Laboureur ne peut enlever aucune de ses gerbes que le champ ne soit *champarté*.

CHAMPARTERESSE, se dit de la grange Seigneuriale où se mettent les champarts. Les Tenanciers des terres sont obligés de conduire à leurs frais les gerbes prises par le Champarteur dans la grange *champarteresse*, auparavant que d'enlever aucunes de celles qui leur appartiennent.

CHAMPARTEUR, fermier, ou homme commis par le Seigneur pour lever son droit de champart.

CHAMPETRE: on appelle *champêtre* un champ en friche ou fort éloigné des habitations.

CHAMPIGNON, plante dont la substance est d'une tissure différente de celle de toutes les autres plantes, & dont on n'a encore pû découvrir les fleurs, supposé qu'elles en aient; aussi son caractere ne se tire point de ces parties-là, comme dans les autres plantes, mais seulement du port extérieur de ses especes.

Le vulgaire appelle indifféremment *champignon* toutes les plantes fungueuses qu'on distingue cependant en celles qui croissent sur les arbres, & en celles qui croissent sur terre & qui sont composées d'un pédicule & d'une tête ou chapiteau couvert pour l'ordinaire en dehors, concave par-dessous, & garni de plusieurs lames ou feuillets, ou de petits tuyaux rangés les uns auprès des autres, ce qui rend sa surface interne toute poreuse. On remarque en général que le *champignon* est toujours suspect dans son usage. L'expérience l'a fait quelquefois éprouver aux plus friands; mais il y en a de plus ou moins nuisibles. Ceux qu'on mange plus volontiers sont les *mousserons* qui ne viennent qu'au commencement du mois de Maï dans les bois, cachés sous la mousse, d'où ils empruntent le nom de *mousserons*. On en trouve en plusieurs endroits du Royaume. On mange presque toute l'année à Paris le *fungus campestris*, *albus supernè*, *infernè rubens*. On fait une couche avec du terreau préparé, & il ne manque gueres d'en lever lorsque la couche est bien faite. La plûpart des autres especes sont nuisibles, sur-tout les especes qui ont des feuillets noirs & qui sentent mauvais.

On appelle *agaric* un *champignon* qui

croît sur la Méleze. On le distingue en mâle & femelle ; le mâle sert aux Teinturiers en noir ; la femelle au contraire est un purgatif hydragogue. Le mâle croît sur les noyers, & se nomme *agaricus pedis equini formà*. Le *fungoide* ne differe du *champignon* que par sa figure extérieure. En effet, ce *champignon* est ordinairement formé en coupe. La *morille* est même une sorte de *champignon;* elle est à présent en usage, comme le mousseron & les champignons bons à manger. Ce dernier *fungus* est criblé, comme les rayons d'une ruche. La *vesse de loup* est une autre sorte de *champignon*, qui en se séchant se réduit en poudre. Cette poudre est bonne pour arrêter les hémorragies des hémorrhoïdes. Les *corralloïdes* ont été ainsi appellées, à cause que cette plante, quoique fungueuse, est branchuë comme le corail. On mange quelques-unes de leurs especes. Le *champignon* de sureau est estimé pour la squinancie. On met enfin la *trufle* parmi les plantes fungueuses. Il y a quelques especes de *champignons*, dont on a vû tomber une semence noire en forme de poussiere.

Il y a des *champignons* qu'on appelle *porcini*, ou *champignons de pourceaux*, qu'on fricasse à l'huile & au beurre, parmi lesquels il y en a des venimeux.

De toutes les especes de *champignons*, il n'y a que celle qui croît sur couche, qu'on puisse faire venir dans les Jardins. Pour le faire, on dresse une couche avec du fumier de mulet ou d'âne en mettant dessus quatre doigts de menu fumier, dit Terras, & après que la grande chaleur de la couche sera passée, on jettera dessus toutes les épluchures, & l'eau où l'on aura lavé ceux que l'on apprêtera à la cuisine, même tous les vieux mangés des vers ou des limaces. Cette couche, ainsi préparée, en produira de très-bons & en fort peu de tems. Cette même couche pourra servir deux ou trois ans, & sera bonne à en faire venir d'autres.

Aux environs de Paris, on se sert du fumier qu'on tire des écuries des Loüeurs de chevaux, dans lesquels il se trouve plus de crotins que de paille. L'expérience a fait voir que la récolte des *champignons* en étoit plus abondante. Les Jardiniers prennent un soin tout particulier de ces sortes de couche, qui coûtent beaucoup de travail & de dépense. Mais la peine qu'ils ont est assez bien récompensée par le débit qui s'en fait dans une aussi grande Ville que celle de Paris. Les *champignons* sont d'un grand usage en cuisine. *Voyez* les différentes manieres de les accommoder, ou dans Liger, ou dans le Dictionnaire Œconomique, & autres.

Outre la méthode de couches, sur lesquelles on fait venir les *champignons*, on dresse encore des meules pour les faire venir. Il n'y a que des Jardiniers bien entendus & des Maréchés expérimentés, que le profit anime, capables d'un pareil travail. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* nous enseigne la maniere de dresser ces sortes de meules, qui ne sont pas communes, soit à cause du fumier bien choisi qu'on n'y doit pas épargner, & des soins journaliers que ces meules demandent, soit à cause du défaut de blanc de *champignon*, dont on se sert pour faire venir d'autres *champignons*. Ce blanc est la partie du fumier adhérente aux pédicules des *champignons*, qui sont venus précédemment, soit sur couche, soit sur meule, ce qui forme une espece de galette incrustée de petits filamens blancs, qui renferment une quantité fructiférante, & qui sont pour ainsi dire la semence des autres. On trouve chez l'Auteur ci-dessus cité, *Tome I. page 356. & suivantes*, la maniere de faire ces meules, & d'y employer le blanc de *champignon*. C'est assez je pense de l'indiquer, la façon en étant trop coûteuse & trop difficile.

Mais, M. Bradeley, ce Curieux Anglois, a fait quelques Observations sur

les *champignons* ; je crois faire plaisir au Public de rapporter ce qu'il en dit, *Part. IV.* où il traite du Jardin potager, *chap.* 2. & *Sect.* 2. voici comme il en parle : » Quoique le *champignon* soit assez com» mun en beaucoup d'endroits d'Angle» terre, où il naît sans culture, il est » néanmoins fort avantageux de le faire » croître dans nos Jardins; d'autant plus » que sa culture n'est pas embarrassante, » & que l'on commence à en connoître » l'usage. Le véritable *champignon* a la » chair fort blanche ; il paroît d'abord » comme un bouton porté sur un pédi» cule ; les filets en dedans sont de cou» leur de chair, & à mesure que la tête » se développe, ses filets brunissent, & » enfin deviennent noirs J'ai vû, dit-il, » quelques *champignons* dont la tête bien » étalée avoit six pouces de diamétre & » une épaisseur considérable, que je puis » recommander pour sa bonté, & encore » est-ce quand ils sont frais & exemts » de vers ; car les vers sont sujets à s'y » mettre, & ceux qui en sont attaqués » passent pour être mal sains. On trouve » communément cette espece après les » pluies, dans de riches pâturages, vers » la fin de Juillet, ou dans les mois » d'Août ou de Septembre «. Ces grands *champignons* dont on fait tant de cas en Angleterre ne sont pas beaucoup estimés en France.

Bradeley continuë : » Les Observa» tions que j'ai faites sur le produit na» turel des *champignons* semblent annon» cer qu'ils viennent de quelque putré» faction dans la terre ou dans les corps, » où ils sont sujets à croître. Nous en » avons en Angleterre au moins cent es» peces différentes que j'ai remarquées, » sans compter ces petites especes qu'on » ne peut discerner qu'avec le microsco» pe, dans la moisissure des fruits & des » liqueurs. Ces dernieres especes crois» sent si promptement que douze heures » suffisent pour les rendre parfaites. En » répandant leurs semences, il s'en re» produit aussi-tôt plusieurs centaines de » la même espece : c'est ce qui fait que » la moisissure gagne si vîte sur les corps » qui en sont attaqués «. Il faut remarquer que notre Auteur Anglois ne parle ici que de ces *champignons* qui croissent les uns dans les bois, les autres dans les prés, & plusieurs sur les arbres, dans lesquels il y a beaucoup de choix à faire : les uns se trouvant excellens, & les autres si mauvais & si pernicieux, qu'ils causent quelquefois des maladies considérables & la mort même à ceux qui ne les sçavent pas connoître.

Il ajoûte : » Les rangées de *champi» gnons* que l'on voit souvent sur les du» nes, dans les plaines & les communes, » sont appellés par les gens de la Campa» gne *danses de Fées*. Ils ne sont pas tous » de la même espece, mais de plusieurs » différentes, suivant le sol qui les pro» duit. On remarque que dans l'endroit » où paroissent ces *champignons* le gazon » est beaucoup plus verd & plus fort que » dans les autres endroits du même ter» rein. J'en ai souvent été surpris, aussi» bien que de la figure exacte de cercle » que ces *fungi* ou *champignons* repré» sentent. Quand j'ai cherché la raison » de cette étonnante production, j'ai » découvert deux choses dignes d'être re» marquées «.

» La premiere, qu'immédiatement » sous le gazon où les *champignons* crois» soient, il y avoit un chemin ou sen» tier pratiqué par les fourmis qui étoit » creux en plusieurs endroits, & dont la » couverture étoit faite d'une terre ex» trêmement fine que ces insectes y » avoient élevées. La finesse de la terre » travaillée par ces animaux laborieux » peut vrai-semblablement contribuer à » la végétation extraordinaire du gazon » qui croît au-dessus, & le vuide des » creux qui sont sous la terre produit en » dedans cette moisissure, qui dans la » suite peut bien produire les *champi» gnons* ; car j'ai toujours pensé que si on

» rend la terre extrêmement fine, & » qu'ainsi ses sels soient plus en liberté » d'agir, tout ce qui croît au-dessus doit » être plus vigoureux ; de plus, on sçait » par expérience que la terre devient » toujours moisie lorsqu'il se trouve du » vuide auprès de sa surface «.

» Secondement, les limaces de Jar- » din, les grandes limaces noires & au- » tres sans coquilles choisissent toujours, » lorsqu'elles s'accouplent, le gazon court » pour y ramper. Leur méthode, lors- » qu'elles travaillent à la propagation de » leur espece, est de faire un grand cir- » cuit sur la terre pour se rencontrer les » unes & les autres. Ainsi j'en ai vû ram- » per en cercle pendant plus d'une demi- » heure, & passer sur le même terrein au » moins vingt fois avant que de pouvoir » se joindre, en laissant sur le gazon où » elles rampoient une matiere visqueuse » & brillante. Quoi qu'il en soit, cette » matiere visqueuse & brillante venant » à se putrifier peut bien produire les » *fungi*, que nous trouvons en cercle » dans les communes, & je suis fort dis- » posé à le croire, parce que, dit-il, plus » d'une fois, j'ai trouvé peu de jours » après des *champignons* croissans aux en- » droits où un limaçon avoit laissé de » pareilles traces sur le gazon. Mais il » faut observer que les *champignons* qui » croissent de cette maniere ne sont pas » bons à manger. Cependant je suppose » que c'est de-là qu'est venu l'espece de » *champignon* que l'on mange, & que » l'on a multipliée dans les Jardins «.

Bradeley, après avoir ainsi parlé de l'origine des *champignons*, enseigne à ses Compatriotes la maniere de faire des couches de *champignons* à la maniere de France, & dit que M. Harrisson de Henly, autre Curieux Anglois, fait des couches pour les *champignons* à peu près de la même maniere que nous ; mais qu'au lieu de fumier de cheval, il se sert de vieux chaume, qui à ce qu'il prétend moisit & chansit beaucoup plus vîte que le fumier de cheval, & produit des *champignons* bien plutôt & plus abondamment.

Bradiley ajoûte qu'il a pareillement vû des couches de melons, recouvertes légérement de terre, produire en Automne des *champignons*, sur-tout lorsqu'on a mis de la paille ou de la litiere par dessus vers le mois d'Août. On prétend que les coupeaux de peuplier blanc tirés d'auprès les racines, étant trempés dans l'eau chaude & ayant fermenté avec de la levure de biere, produisent en peu de jours de fort bons *champignons*. On rapporte aussi que les coupeaux du même arbre, enterrés dans une couche passée, produisent le même effet. Il y aux environs de Naples une espece de pierre qui produit de bons *champignons*, quand on la met dans un lieu humide & bien arrosé.

Ces recherches & expériences de Bradeley sur les *champignons* ne sont point indifférentes : mais par ce détail où il est entré il ne paroît pas que l'usage d'une meule bien faite, pour faire venir des *champignons*, soit encore connu ni des Curieux, ni des Maréchés des environs de Londres. Peut-être aussi que le continuel travail qu'une meule exige les en dégoûte.

CHANCIR, en terme de Jardinage, se dit du fumier qui étant dans un tas, ou sur une couche fort séche, commence à blanchir & à faire une espece de filamens. La Quintinie & Liger. Le fumier ne produit des champignons que lorsqu'il est *chanci*. Liger.

CHANCRE, en terme de Jardinage, est une maladie qui survient à l'arbre qui fait mourir sa peau. Elle est semblable à la dartre ou à la galle qui vient sur le corps humain. On fait des incisions tout à l'entour, avec la pointe d'un couteau, jusqu'au bois pour arrêter cette maladie. On lui a donné le nom de *chancre*, parce que c'est une certaine pourriture qui survient aux arbres, & qui

les pénétre tous jusqu'au vif, ainsi que le *chancre* ronge les chairs.

CHANDELIER, en terme de Jardinage : on dit faire le *chandelier* lorsqu'on nettoie avec la serpette, ou couteau de Jardinier, toutes les petites branches qui sont sur une plus grande pour la laisser dégarnie.

CHANDELIER D'EAU : c'est une fontaine, dont le jet est élevé sur un pied en maniere de gros balustre, qui porte un petit bassin comme un plateau de guéridon, dont l'eau retombe dans un autre bassin plus grand au niveau des allées, ou avec un bord de marbre ou de pierre au-dessus du sable.

CHANTE-PLEURE, arrosoir de Jardinier, ou entonnoir à longue & étroite queuë, percée au fond par plusieurs petits trous, pour faire écouler quelque chose dans un muid de vin sans le troubler.

CHANVRE. Il y en a de deux especes ; l'une est le *chanvre* sauvage qui croît auprès des marais, l'autre est celui qu'on cultive : c'est de ce dernier dont on va parler. Cette plante est annuelle, & on en seme des champs entiers dans plusieurs endroits du Royaume. La récolte du chanvre est d'un grand profit pour certaines Provinces, & sa culture est beaucoup plus utile que celle du lin. Sa racine est longue d'un demi pied, blanchâtre, ligneuse, fibreuse, épaisse d'un demi pouce au plus à son collet, d'où part une tige quarrée, veluë, rude au toucher, creuse, ligneuse & tendre, couverte d'une écorce verdâtre & filamenteuse. Cette tige est rarement branchuë, si ce n'est à son extrémité. Elle est haute ordinairement de trois à quatre pieds. Dans les bonnes terres, elle devient plus grande ; elle est chargée de feuilles, coupées en quatre ou cinq segmens, longs de deux à trois pouces, sur un demi-pouce de largeur, disposées en main ouverte, rudes, d'un verd brun, relevé de quelques veines sur la surface, dentelées à leurs bords, & d'une odeur forte & qui entête. Ses fleurs naissent sur des pieds séparés de ceux qui portent les semences. Elles sont disposées en maniere de grappe, & opposées en maniere de croix de Saint André. Chaque fleur est panchée en bas, & composée de cinq étamines jaunâtres, entourées de cinq feuilles longues de deux à trois lignes, sur moins d'une ligne de largeur, purpurines en dehors & blanches en dedans. Ces fleurs ne sont suivies d'aucun fruit ; ce n'est que sur les individus femelles, appellés mâles improprement, qu'on trouve les fruits qui naissent par paquets le long des tiges. Ce fruit est terminé d'un stile fourchu, lorsqu'il n'est qu'embryon, & il est enveloppé d'une membrane qui le garantit jusqu'à ce qu'il ait acquis sa maturité. Pour-lors il est arrondi, un peu comprimé, lisse & glabre, & composé d'une coque grisâtre, qui renferme une semence tendre, douce, & d'un goût d'amande. La même semence donne les deux individus mâles & femelles.

CHANVRE, se prend souvent en François pour la filasse qu'on tire des tiges de la plante du *chanvre*, après qu'elles ont été roüies. Chez les Romains le *chanvre* nécessaire aux emplois de la guerre s'amassoit par les ordres des Empereurs, seulement en deux Villes de l'Empire d'Occident, à Ravennes en Italie, & à Vienne dans les Gaules : celui qui en avoit l'Intendance, au-deçà des Alpes, étoit appellé le Procureur du Linifice des Gaules & avoit son établissement à Vienne.

Il est défendu de faire roüir le *chanvre* dans des eaux vives où il y a du poisson. L'eau, où a croupi le *chanvre* pour le roüir, est très-pernicieuse pour la santé, & l'on remarque que les fiévres en Automne sont fort fréquentes dans les pays où le *chanvre* est commun. Aussi l'on y défend de mettre tremper les *chanvres* dans les rivieres, & les eaux courantes qui sont bonnes à boire. On fait avec le

*chanvre* de la corde & des toiles. Le plus gros *chanvre*, dont l'écorce est plus rude, est employé aux cordes. Celui qui est le plus fin, fait du linge fin. On taille, on tille le *chanvre* pendant l'hyver à la campagne; on le file ensuite après l'avoir bien battu & bien peigné. On nomme *chenevotte* les fragmens des tiges du *chanvre* dépoüillées de leur écorce.

On se sert en Médecine principalement de la semence du *chanvre*, dont la décoction faite dans du lait est très-bonne contre la toux & contre la jaunisse. Les feuilles sont aussi bonnes contre la brûlure. On en tire un suc qui est propre pour la surdité. L'huile de *chanvre* est recommandée pour les pommades dans les petites véroles. Les feuilles de *chanvre* séches, ou sa farine mêlée dans la boisson, rendroit ceux qui en useroient yvres, stupides & hébétés. Les Arabes néanmoins s'en servent; ils en font une espece de vin qui enyvre.

La terre qu'on veut employer pour semer du *chanvre* doit être la meilleure qu'on ait proche de sa maison; c'est une terre qu'on prend plaisir de choisir exprès. Le fonds doit en être fertile, & la situation avantageuse. Pour en ameublir la terre, on commence à la cultiver dans l'Automne; mais pour bien disposer une terre à recevoir le *chenevi* qu'on lui destine, il faut la remuer avec une béche, & la mettre toute en petits morceaux pour passer ainsi l'hyver, afin que les neiges & les pluies d'hyver l'engraissent mieux, & que venant au mois de Février à mettre cette terre toute à l'uni; on la trouve plus meuble qu'elle ne seroit si on ne l'avoit que labourée uniquement en Automne. Le fumier ne doit point y être épargné, & l'on observera de ne l'amender qu'avec celui qui conviendra le mieux à sa nature, & de lui donner encore un labour avec la charruë, ou avec la béche, si-tôt que le mois de Mars sera fini, pour attendre après à semer la cheneviere dans son tems.

Les différens climats déterminent le tems auquel on doit semer les chenevieres; les unes plutôt, les autres plus tard, mais à peu de jours de distance l'une de l'autre. Les uns font cette semaille presque vers la fin d'Avril, & d'autres attendent jusqu'à la Translation de Saint Nicolas, qui est le neuviéme de Mai. Il y en a qui pour cet ouvrage ont le jour de Saint Eutrope en recommandation, mais c'est superstition.

Lorsqu'on seme la cheneviere, on doit avoir soin de ne pas donner à cette terre plus de semence qu'on jugera qu'elle en pourra nourrir, & lorsqu'il s'agira de la recouvrir, cela se fera ou avec la charruë, en unissant avec la herse les sillons qui seront forts larges, ou avec des rateaux de fer ou de bois, si c'est avec la béche que les sillons ont été tracés.

Il y a des Laboureurs qui se servent indifféremment du fumier de pigeon pour améliorer leur cheneviere, & qui s'y trouvent trompés tous les ans s'imaginant qu'il n'y a qu'à employer ces amendemens sans aucune précaution. La fiente de pigeon est bonne dans les chenevieres, mais il faut que ce soit ou dans des terres fortes, ou dans des terres humides, & qu'elle y ait encore été mise & répanduë huit ou dix jours auparavant que d'être couverte, ou comme le pratiquent quelques-uns, si-tôt que le *chenevi* est semé & couvert de terre. Si on veut en épancher sur les sillons, il faut être bien sûr d'avoir bientôt de la pluie; car sans cette prompte humidité la semence courreroit grand risque d'être brûlée, & conséquemment de tromper l'attente, principalement des femmes qui font plus de cas de leurs chenevieres que de tous les autres héritages d'une maison de campagne.

En vain la terre seroit bien disposée à recevoir toutes sortes de grains, si on les y jettoit indifféremment & sans aucun choix: comme le *chenevi* est de la nature de ces semences qui sont bonnes

dans un tems, & ne valent rien dans l'autre, il est donc important de sçavoir quel est celui qu'il faut choisir pour semer. Le *chenevi* de l'année précédente est toujours celui qu'on doit préférer à un autre qui seroit de deux ans, à cause que la vertu de multiplier son espece est éteinte dans celui-ci, & que dans celui-là elle ne manque point d'opérer.

On a déja dit qu'il y a deux sortes de *chanvres*, le mâle & la femelle. La femelle est plus estimée que le mâle, quoique ce soit le mâle qui rapporte le *chenevi*, qui est la seule marque par où on le reconnoît. On reconnoît qu'il est tems de recueillir le *chanvre* lorsqu'il paroît blanc dans le bas, & par d'autres marques qu'une longue expérience donne à connoître à ceux qui sont versés dans ce travail. Quand il est tems de le cueillir, & qu'on reconnoît qu'il est en maturité, on commence par la femelle, laissant le mâle seul, pour lui donner le tems de perfectionner le grain qu'il a produit; on le cueille peu de tems après. Ce retardement suffit pour faire que le *chanvre* qu'on en tire ne soit jamais si doux, ni si estimé, que celui que nous rend la femelle.

Quand le *chanvre* est arraché, on le lie en petites bottes : celles de la femelle sont exposées au Soleil séparément. Quand la fane en est séche, on prend par les racines chaque botte ou poignée l'une après l'autre : on la bat sur un billot de bois ou autre chose, jusqu'à ce que cette fane soit abatuë; après quoi on met plusieurs de ces petites bottes ensemble, pour en faire de plus grosses. Pour le mâle, avant que de l'exposer au Soleil, on le met en poignées; on en fait de gros monceaux ronds, de telle maniere que l'extrémité de ce *chanvre* soit toujours mise en haut, & ainsi entassée l'une sur l'autre pendant cinq ou six jours, afin que ce *chanvre*, ainsi amoncelé, venant à s'échauffer se défasse de tout ce qu'il a d'humide, pour se dépoüiller dans la suite du *chenevi* qui s'y tient attaché.

On bat le *chanvre* mâle sur un drap étendu avec un bâton, jusqu'à ce qu'on voie qu'il n'y reste plus ni grain, ni fane. Cela fait, on le met en grosses bottes comme la femelle.

On fait ensuite roüir ou égir le *chanvre*, & on commence par la femelle : pour cela on choisit un endroit exposé au Soleil pendant toute la journée, & où il y ait de l'eau, comme le bord d'une riviere, d'un ruisseau ou d'une mâre. La chaleur de cet Astre en perfectionne le roüiment. Il ne faut que huit jours pour cela quand le tems est chaud. La femelle du *chanvre* a toujours assez volontiers le tems de se bien roüir, pourvû qu'on la mette dans l'eau, si-tôt qu'on l'a arrachée & accommodée comme on l'a dit.

Quant au mâle, qu'on arrache plus tard, on le met roüir incontinent après qu'il est dépoüillé de sa fane & de son grain, pourvû qu'il fasse encore assez chaud pour le roüir, autrement on attend jusqu'au mois de Mai; car pour peu que le froid se fasse sentir, le *chanvre* se roüille & se pourrit plutôt dans l'eau que de roüir, & même quand le tems est trop pluvieux, il arrive la même chose, ce qui fait qu'en le tillant les filamens qu'on en tire sont tout noirs & se tirent très-courts : c'est pourquoi il y en a qui remettent au mois de Mai à roüir le mâle du *chanvre*, la filasse n'en est que plus belle.

Quand on a sorti le *chanvre* de l'eau, soit mâle ou femelle, on le met en poignée; on le lie, puis on l'étend au Soleil pour le faire sécher. Si, pendant qu'il est ainsi exposé, il venoit à pleuvoir, il faudroit le ramasser vîtement, pour le mettre à couvert sous quelque angar, ou autre endroit, crainte qu'il ne moisisse. Etant sec on le serre, pour après le tiller & le faire ensuite préparer par les séris, pour être filé ou être mis en toile ou en corde

corde, ſelon qu'il paroîtra propre pour ces uſages.

Il ne reſte plus qu'à avoir ſoin du *chenevi* provenu du *chanvre*. Il faut le mettre en un lieu hors de la portée des rats & des ſouris, qui le rongeroient & le perdroient. Ce grain eſt d'une grande utilité; on en tire de l'huile qui ſert à brûler. Il entre dans quelques médicamens pour les chevaux, & on en nourrit les oiſeaux. Le *chanvre* eſt une plante hépatique.

CHAPON, jeune coq qu'on a châtré pour l'engraiſſer. On prend un jeune coq de trois mois, à qui on fait une inciſion proche les parties génitales. On enfonce le doigt par cette ouverture, & on emporte adroitement les teſticules; enſuite on coud la plaie, on la frotte avec du beurre frais, ou de la graiſſe de volaille, & on laiſſe aller ce chaponneau avec les autres volailles. Il paroît triſte pendant quelques jours. La gangrenne ſurvient quelquefois lorſqu'on a chaponné par un tems trop chaud, ce qui tuë le chapon. Il meurt auſſi quand on l'a mal chaponné.

Pour les engraiſſer, on les enferme trois ſemaines ou un mois dans une chambre: on leur donne avec abondance de l'orge ou du froment; on y ajoute de tems en tems du ſon boüilli. Quand ils ſont engraiſſés, on les apprête comme on le juge à propos.

Il y a encore une autre maniere d'engraiſſer un *chapon*, c'eſt de le mettre dans une épinette, qui eſt une eſpece de cage faite exprès, & où cet oiſeau eſt fort à l'étroit; mais avant que de l'y mettre on doit avoir la précaution de lui plumer la tête & les entre-cuiſſes. Il faut que cette épinette ſoit dans un endroit obſcur, ou bien on crêve les yeux au *chapon*; cela fait, on prend de la farine de millet, d'orge, d'avoine ou de bled de Turquie, ſelon l'uſage du pays. On en fait une pâte détrempée avec eau & miel, ou eau ſimplement, puis on met cette pâte par petits bolus, gros comme des féves, qu'on lui fait avaler trois fois le jour. Il faut d'abord ne lui en donner que peu à peu, & augmenter après de jour en jour cette nourriture, juſqu'à ce que le *chapon* y ſoit entierement accoûtumé, pourlors on lui donne cette pâte juſqu'à regorger.

Pendant qu'on le nourrit ainſi, il faut lui manier le goſier, pour voir s'il a digéré la nourriture, & alors on ne craint point de lui en donner, au lieu que s'il a encore le goſier rempli on attendra que la digeſtion en ſoit faite. Il faut avant que donner ainſi à manger au *chapon* détremper les morceaux de pâte dans l'eau, afin que cela lui ſerve de mangeaille & de boiſſon; car on ne donne point a boire à un *chapon* qu'on engraiſſe. Il y en a cependant qui lui en donnent à midi. Il faut que cette eau ſoit bien nette.

On prétend que le *chapon*, ou autre volaille (car ce que l'on dit ici regarde les *poulardes*, comme les *chapons*) engraiſſe mieux en été qu'en hyver. Cependant on voit le contraire en bien des endroits.

Chapon, en terme de Vignerons, ſe dit de certaines branches de ſarment, qu'on coupe de deſſus le ſep, à deſſein de s'en ſervir pour planter. Ces branches ont le nom de *chapon*, à cauſe qu'à leur extrémité d'en bas, il y a ordinairement du vieux bois, qui fait comme un cul de *chapon*. On ſe ſert de ce mot en Bourgogne, & ſur-tout aux environs d'Auxerre, au lieu qu'ailleurs on appelle ce plan des *croſſettes*: ainſi on dit, voila de beaux *chapons*, ces *chapons* ſont tout altérés.

CHAPONNER, châtrer un jeune coq pour l'engraiſſer. *Voyez* la maniere de le faire au mot CHAPON.

CHARBON: ce mot ſignifie ordinairement une matiere qui eſt propre à brûler. Il y a du *charbon* commun, du *charbon* à brûler, & du *charbon* de terre.

CHARBON COMMUN : c'eſt cette matiere qui paroît après que le bois a donné de la flamme, & qui n'eſt point réduit en cendres. Les Boulangers le retirent du four, & l'éteignent en l'étouffant : alors il devient noir, & on lui donne le nom de *braiſe*. Le *charbon* ou la *braiſe* ne doit plus faire de fumée quand on l'allume.

CHARBON A BRULER, eſt un bois brûlé qui a été rendu noir, poreux, & fort propre à prendre aiſément feu. Quand on eſt trop proche du feu du *charbon*, ou qu'on eſt dans une petite chambre. Il cauſe des maux de tête, des vapeurs & des étourdiſſemens. Pour remédier à toutes ces incommodités, on met un morceau de fer immédiatement ſur le *charbon*.

Pour faire du *charbon à brûler*, on fait une grande foſſe qu'on remplit de branches rompues ou coupées, ou rangées en pyramide. On couvre cette foſſe d'une eſpece de dôme, qui eſt fait avec de la pierre & de la terre groſſierement unies enſemble. On y laiſſe en bas une ouverture pour mettre le feu au bois. Lorſqu'il eſt allumé, on bouche cette ouverture. On laiſſe brûler ce bois pendant pluſieurs jours ; il s'éleve une fumée épaiſſe, dont une partie paſſe à travers les pores du dôme, & l'autre réfléchit ſur le *charbon* ; c'eſt ce qui le rend inflammable & capable de cauſer le mal de tête & autres accidens. On connoît que le *charbon* eſt fait quand on ne voit plus de fumée s'élever ; alors on bouche exactement les ouvertures qui auroient pû ſe faire au dôme, car l'air qui entreroit dans la foſſe réduiroit le *charbon* en cendres. On ne retire ce *charbon* que quand il eſt refroidi.

CHARBON DE TERRE, eſt une matiere noire qu'on tire de la terre & qui ſert à brûler. On en trouve par toute l'Angleterre, da[illegible]e Nivernois & dans la Bourgogne. Le[illegible]rruriers, les Maréchaux & autres Artiſans aiment mieux ſe ſervir du *charbon de terre* que du *charbon* ordinaire. Sa chaleur eſt plus violente, & il rend le fer plus traitable ſous le marteau. On ne ſe ſert preſque point d'autre *charbon* en Angleterre ; mais il ſalit le linge en le rendant noir, & il cauſe des maladies de poitrine & de conſomption. Ce *charbon* eſt une eſpece de terre noire & ſulphureuſe qu'on met au nombre des terres minérales, & les endroits d'où elle ſe tire ſe nomment mines ou minieres. On nomme ce *charbon* hoüille, en Angleterre & en Flandres. Quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le *charbon de pierre*.

CHARBON DE PIERRE, eſt une pierre minérale, ſéche & ſulphureuſe, dont il ſe trouve pluſieurs carrieres en diverſes Provinces de France, particulierement dans le Nivernois & le Bourbonnois. C'eſt une pierre noirâtre, mais plus compacte, moins ſpongieuſe, & beaucoup plus dure & plus peſante que la véritable pierre de ponce. On la débite ordinairement en grands morceaux, à peu près comme les tourbes de Hollande, mais d'une figure moins réguliere. Le feu de ce *charbon* eſt vif & dure aſſez long-tems ; mais la vapeur en eſt maligne, & d'une odeur inſupportable à ceux qui n'y ſont point accoûtumés. On s'en ſert à preſque tous les uſages où l'on emploie le *charbon* de bois, & le *charbon* de terre ; & le commerce en eſt conſidérable dans les lieux où manquent les deux autres ſortes de *charbons*.

CHARBONNE', BLED CHARBONNE' ou NOIR, eſt un grain défectueux qui ne germe point en terre, & qui par conſéquent ne multiplie pas ſon eſpece. Ces grains noirs s'écraſent fort aiſément, & répandent leur poudre ſur les bons grains qui s'en chargent, principalement à leur extrémité, où il y a une petite houpe de poil qui la retient. Ce bled ainſi chargé de poudre noire ſe déſigne par les Fermiers, en diſant qu'il a *le bout*, & les Boulangers évitent d'em-

ployer ces grains, parce qu'ils donnent une couleur violette à leur pain. Mais ces grains qui ont *le bout*, différens de ceux qui sont *noirs* ou *charbonnés*, levent bien, & n'ont aucune disposition à produire du *charbonné*, parce que la tache noire n'est que superficielle, & que l'intérieur en est très-sain. On connoît ce *bled noir* & *charbonné* en France, en Angleterre & ailleurs.

Il vient de paroître un Traité de la Culture des terres, par M. du Hamel, de l'Académie Royale des Sciences, suivant les principes de M. Tull, Anglois. Notre Académicien y dit, *chap.* 8. que son Auteur croit que quand il y a du *bled noir* dans la semence, on est exposé à récolter du *bled noir*, à moins que l'année ne soit chaude & séche; car alors le vice de la semence se dissipe. Mais ne peut-on pas dire (c'est la réflexion de M. du Hamel) que si l'été est froid & humide le bon grain s'altere, & produit du *bled noir* ou *charbonné*, au lieu qu'il auroit fourni de bon grain si l'année avoit été favorable au bled.

La cause de cette maladie n'est pas encore bien connuë: il y en a qui l'attribuent aux broüillards & aux fraîcheurs qui surviennent quand le bled est en fleur, & ils conseillent de secouer la rosée par le moyen d'une corde qu'on traîne sur les bleds; c'est ce que l'on fait aussi dans plusieurs de nos Provinces. Ce qu'il y a de certain, c'est que s'il survient beaucoup de pluies froides, lorsque l'épi se forme, on a lieu de craindre le *charbon*; ce qui a fait conjecturer que cette maladie vient de ce que le jeu des étamines étant interrompu par les pluies trop fréquentes, les grains qui ne sont pas fécondés contractent cette maladie; mais il est assez bien prouvé que tous les grains qui ne sont pas fécondés ne deviennent pas *charbonnés*.

M. Tull a un sentiment différent. Il l'appuie d'une expérience qui seroit décisive si elle avoit été répétée plusieurs fois. Il pense que ce n'est pas l'eau qui tombe sur la tige, les feuilles & les épis qui endommage le grain, mais que c'est la trop grande humidité de la terre. Voilà son sentiment, & voici son expérience rapportée par M. du Hamel.

Il arracha quelques pieds de bled dans un champ, & il les planta entre les deux croisées de sa chambre dans un vase plein d'eau, ou du moins dans un vase très-chargé d'eau. Ce bled produisit des épis, mais dont tous les grains étoient *noirs* ou *charbonnés*, quoique dans la piéce, d'où il les avoit tirés, il n'y eût point de bled noir: preuve évidente, dit M. Tull, que cette maladie est produite par la grande humidité qui est dans la terre, & non pas par celle qui humecte les épis & les tiges; car il n'étoit point tombé d'eau sur le bled qui étoit entre les croisées de sa chambre.

Cette expérience paroît décisive: cependant s'il étoit vrai, comme le remarque M. du Hamel, que la maladie en question fût produite par l'humidité de la terre, il devroit y avoir beaucoup plus de *bled noir* dans le bas des piéces que sur les élévations qu'on nomme les sommieres; cependant les Laboureurs voyent quelquefois beaucoup de *bled charbonné* sur les sommieres, & pas davantage & même moins quelquefois dans le bas des mêmes piéces de terre; & M. du Hamel a eu la curiosité de l'examiner luimême, c'est bien une preuve que l'on ne connoît pas encore bien la cause de cette maladie dans le bled.

Il y a des moyens pour empêcher que les bleds ne deviennent *noirs* ou *charbonnés*. Les Laboureurs Anglois le font d'une façon, & les François d'une autre. Les premiers arrosent leur bled de semence avec une forte saumure de sel marin, pour préserver leur bled de cette fâcheuse maladie; & l'exemple de deux Fermiers, dont l'un ensemence avec du bled arrosé de cette saumure, & qui eut de fort beau bled, & l'autre qui ne ré-

colta que du *bled charbonné*, parce que sa semence n'avoit pas été arrosée d'une saumure de sel marin : cet exemple, dis-je, prouve la bonté de cette opération.

Mais pour bien préparer le bled, suivant M. Tull, on l'arrose un peu avec une sorte de saumure, on le remuë, on l'arrose de nouveau, & on continuë de le remuer, puis avec un tamis on le saupoudre de chaux-vive pulvérisée, on l'arrose de nouvelle saumure, on le saupoudre de nouvelles chaux à plusieurs fois le remuant toujours. De cette façon le bled est tout d'un coup assez sec pour être semé, même avec le nouveau semoir dont nous parlerons en son lieu. Cette opération est facile en Angleterre : pour en France, où le sel est trop cher, nos Laboureurs dans la plûpart des Provinces se contentent de tremper le bled destiné pour la semence dans de l'eau de chaux. Pour cela, on le met dans des mannes, & on écume soigneusement les grains qui surnagent. La plûpart ne germeroient pas & ne sont bons que pour les volailles.

Il y en a qui arrosent le bled en tas avec cette eau, ou qui répandent de la chaux en poudre sur le bled, qu'on remuë bien. Encore malgré ces précautions, il se trouve quelquefois beaucoup de *charbonné* dans les bleds. Cependant elles ne paroissent pas tout-à-fait inutiles, puisque nos Fermiers remarquent que quand ils sement du bled, qui n'est pas chotté (ce qu'ils font tous les ans, dit M. du Hamel, pour deux ou trois arpens) ils sont plus sujets à produire du *charbonné* que les autres.

D'autres Fermiers, & c'est le plus grand nombre, se garantissent du *bled noir* en changeant tous les ans la semence. Du moins c'est ce que pratiquent le plus grand nombre de nos Laboureurs de la Haute-Normandie, du Pays Chartrain & de Picardie. Ils choisissent pour semence, celle que produit les terres fortes, & c'est la meilleure.

Il y en a peu qui n'achetent du bled pour ensemencer ne jugeant pas à propos de se servir du plus beau de leur derniere récolte. Cette précaution est fort bonne pour n'avoir point de bled noir. Les Anglois l'ont aujourd'hui comme nous : mais il faut encore avoir celle de faire écouler les eaux, & d'ouvrir par des labours réïtérés les pores de la terre. C'est ce qui fait que l'eau séjourne moins auprès des racines, & dans le principe de M. Tull, & de M. du Hamel, le bled est moins sujet à devenir *charbonné* : c'est ce que l'on comprendra aisément quelque légére notion qu'on ait du labourage. *Voyez* LABOUR, SEMENCE, & FROMENT.

CHARBONNIER, celui qui fait ou qui vend le *charbon*. On le dit aussi de ceux qui portent le *charbon*, dont les uns sont maîtres créés en titre d'Office, & ainsi Officiers de Ville ; les autres sont valets & servent sous eux, & ils les appellent Plumets & Garçons de la Pelle.

CHARBONNIERE, est une place que l'on marque dans les bois pour faire le *charbon*. L'Ordonnance ne permet en coupant les bois qu'un certain nombre de *charbonnieres*.

CHARDON, s'attribuë par le vulgaire à toutes sortes d'herbes épineuses & piquantes. Quelques Ouvriers en laine appellent *chardon* une plante dont les têtes servent à cardonner les étoffes, d'où vient le mot de *chardonner*. On dit aussi d'une plante qu'elle a les feuilles de *chardon*, lorsqu'elles sont découpées sur leurs bords en quelques segmens, qui sont armés de piquans, de la même maniere que les *chardons* ordinaires en sont fournis.

Chardon, est parmi les Botanistes le nom propre d'un genre de plantes, dont les fleurs sont à fleurons posés sur des embryons, qui deviennent des graines chargées d'une aigrette. Ces fleurons sont renfermés dans un calice, qui est d'abord arrondi, & qui s'évase ensuite dans sa maturité. Il est formé par plu-

fleurs écailles appliquées les unes sur les autres, & terminées toujours par un piquant. Cette pointe, des écailles du calice, sert à distinguer le *chardon* d'avec les *cirsium* & les *jacées*. Il y a plusieurs especes de *chardons* : les unes sont épineuses de tous côtés, & par leurs feuilles, & par leurs tiges, & par leurs têtes; d'autres ne le sont que par leurs feuilles & leurs têtes; d'autres enfin n'ont que la tête armée de piquans, & dans quelques-unes de ces dernieres especes, presque toute la marge des écailles qui forment le calice est armée de ces sortes de piquans. Les feuilles de *chardon* ne sont pas pareilles dans toutes les especes; les unes les portent entieres, comme le chardon étoilé à feuille de giroflée jaune; dans d'autres elles sont larges, plissées, & coupées en segmens larges ou étroits, semblables aux feuilles d'acante, ou du coquelicot, de la chicorée & de la corne de cerf. Le *chardon notre-Dame* les a larges & marquées par des veines & des taches blanches. *Voyez* les Instituts de Botanique de M. TOURNEFORT, pour le dénombrement des especes.

CHARDON A BONNETIER, ou à FOULON, ou CHARDON A CARDER, plante dont les Bonnetiers & les Foulons de laine se servent pour carder la laine, & pour tirer les poils des draps. Sa racine est simple, blanchâtre, chargée de quelques grosses fibres, & qui donne des feuilles longues d'un pied & d'un pied & demi sur quatre pouces de large, vertes, claires, ridées, un peu veluës, dentelées sur leurs bords, relevées en dessous d'une grosse côte épineuse, & plus tendre que dans les feuilles de tiges. Sa tige sort seule de la même racine & s'éleve à la hauteur de quatre à cinq & même de six pieds quelquefois, grosse comme le doigt, droite, canelée & épineuse, garnie de feuilles opposées, & tellement jointes à leur base qu'elles embrassent la tige qui les enfile. Ces feuilles se terminent en pointe, & sont plus petites & plus étroites que celles du bas, mais plus fermes & plus épineuses. De leurs aisselles sortent des branches opposées & divisées en deux autres branches qui portent à leurs extrémités une tête longue de deux à trois pouces, quelquefois plus, composée de plusieurs écailles fermes & terminées en pointe, lesquelles forment comme des alvéoles aux fleurs qui sortent d'entre elles, & qui sont des fleurons pâles légérement lavés de pourpre, découpés à leurs bords en quatre segmens obtus. Elles portent sur des embryons qui deviennent autant de semences oblongues, canelées & à quatre pans.

On distingue le *chardon à Bonnetier* en cultivé, & qui a les écailles de sa tête terminées par une pointe crochuë, & en sauvage, qui les a toutes droites. Les Cardeurs ne se servent que du cultivé. Il se rencontre quelquefois des vers dans les têtes de cette plante; & on prétend que si on les porte sur soi, elles éloignent les maux de dents & la fiévre; l'eau qui se ramasse à la base de ses feuilles est recommandée pour les maladies des yeux.

CHARDON BENIT, plante sudorifique fort employée en Médecine : elle se trouve en plusieurs endroits du Royaume; mais comme elle n'est pas bien commune, on la cultive dans les Jardins. Sa racine est blanchâtre, charnuë & divisée en quelques branches. Elle donne des feuilles découpées comme celles du laitron, gluantes & épineuses au toucher, veluës, & d'entre lesquelles s'éleve une tige branchuë presque dès sa naissance, droite en partie, & en partie couchée sur terre, garnie de feuilles alternes, des aisselles desquelles sortent de petites branches, terminées par une tête écailleuse & épineuse remplie de fleurons jaunes découpés en cinq. Ces têtes sont grossies par quatre ou cinq feuilles vertes, dentelées & armées de piquans sur leurs bords & à leurs ex-

trémités. Ces feuilles forment une espece de chapiteau, qui distingue ce genre de ses semblables. Lorsque la fleur est passée, chaque embryon de graine, qui soutenoit un fleuron, devient une semence oblongue, étroite, grisâtre, & garnie d'une aigrette blanche. L'eau du *chardon bénit* entre dans les potions cordiales, & les potions sudorifiques. Son sel a à peu près les mêmes usages. La décoction de toute la plante est quelquefois purgative, & fait vomir, sur-tout lorsqu'elle est trop chargée. Le *chardon bénit*, mêlé avec des diurétiques, pousse par les urines au lieu de faire suer.

CHARDON ETOILE', ou CHAUSSE-TRAPE, espece de *chardon* dont la racine est grosse & longue comme celle des petits raiforts, qu'on appelle raves à Paris, longue d'un pied au plus, de la grosseur du doigt vers son collet, blanchâtre, chargée de quelques fibres branchuës, & qui donne plusieurs feuilles veluës, couchées sur terre, longues de trois à quatre pouces, découpées comme celles du bluet & du coquelicot, mais d'un verd gai. De leur milieu part une tige branchuë, arrondie, blanchâtre, haute d'un pied ou deux, chargée de feuilles pareilles à celles du bas, mais plus découpées. Les extrémités de ces tiges & branches portent des têtes écailleuses, épineuses, grosses comme des noisettes, & dont les épines sont longues de plus d'un demi pouce, blondes, disposées en maniere d'étoiles, lorsque la tête ne s'est point évasée, & que les fleurons qui sont pourpres ne paroissent point. Sa semence est oblongue, lisse, polie, plus petite que la graine de perroquet, autrement *carthema*. Cette plante croît communément à la Campagne sur le bord des chemins, & dans des lieux & terres incultes. Sa racine est très-apéritive & diurétique.

CHARDON HEMORROIDIAL: on mettoit autrefois cette plante parmi les *chardons*, à cause qu'elle est remplie de piquans. On prétend que ces nœuds portés dans la poche garantissent des douleurs des hémorroides. Cette plante a sa racine blanchâtre & rampante : elle donne dans sa longueur des tiges hautes d'un pied & demi, ou de deux pieds, plus menuës que le petit doigt, canelées, moëlleuses & longues de quatre à cinq pouces, sur moins d'un pouce de largeur, découpées & plissées sur leurs bords, armées de piquans très-fins, vertes par dessus, & pâles ou blanchâtres en dessous. Lorsque cette tige n'est point piquée, & qu'elle ne forme pas un nœud vers son extrémité, elle se divise en quelques branches qui portent des têtes allongées à écailles, dont les piquans sont foibles, & à fleuron d'un pourpre pâle, portées sur des embryons qui deviennent des semences couleur d'alun & chargées d'aigrettes. Cette plante vient communément dans les champs & dans les vignes, mais on ne trouve ces sortes de nœuds que lorsqu'elle naît dans des lieux à l'abri de quelques arbres.

CHARDON NOTRE-DAME, ou CHARDON LAITE': il est ainsi appellé à cause des taches blanches qui sont répanduës sur ses feuilles. Les racines de cette plante sont grosses, longues, & poussent plusieurs feuilles longues d'un pied & demi, larges d'un demi pied environ, découpées sur leurs bords, comme ondées, armées de piquans affilés, verd gai en dessus, & comme veinées par des taches d'un blanc de lait dans les endroits de leurs principales nervures. Ses tiges sont droites, chargées de quelques feuilles pareilles à celles du bas, mais moins amples. Elles sont terminées par quelques branches qui portent des têtes écailleuses fort épineuses. Ses fleurs sont purpurines. Ses semences sont grosses, comme celles du carthame, noirâtres & fort adoucissantes : on les emploie en émulsion dans les ardeurs d'urine. On mange les jeunes pousses de cette plante, de même que celle des autres *chardons*.

CHARDON ROLLAND, ou le PANICAUT, CHARDON A CENT TESTES, plante qui n'est point du genre des *chardons*. Sa racine est longue de plus d'un pied, grosse comme le doigt, brune en dehors, blanche en dedans, douceâtre, composée d'une écorce épaisse, tendre, & d'un nerf ou d'un cœur ligneux. Elle donne quelques feuilles fermes, séches, piquantes, découpées en trois ou quatre segmens, longs d'un pouce & demi ou de deux pouces, sur moins d'un pouce de largeur, dentelées sur leurs bords & d'un verd pâle. La tige, qui sort d'entre ces feuilles, est haute d'un ou deux pieds, plus mince que le petit doigt, canelées & chargées de feuilles pareilles à celles du bas, mais plus arrondies & plus découpées. Cette tige se divise ensuite en plusieurs branches, qui portent chacune une tête grosse comme le pouce, longue d'un demi pouce, garnie à sa base de quelques petites feuilles qui forment une espece de fraise. Chaque fleur est composée de cinq petites pétales blanchâtres, & soutenuës par un calice qui devient ensuite un fruit à deux semences jointes ensemble. Le *panicaut* marin se distingue du vulgaire par ses feuilles plus arrondies, moins découpées & plus plissées, & par leur couleur. La racine du *panicaut* est apéritive. On l'emploie dans les boüillons, les ptisannes & les aposêmes. On recommande les racines confites du *panicaut* marin pour la phthisie.

CHARDON, terme de Fleuriste: c'est une anémone dont les béquillons sont forts étroits. Quelque grosseur & quelque coloris qu'elle ait, elle est détestable, dit MORIN.

CHARDONNETTE, quelques-uns disent *chardonnerette*, plante qui est une espece d'artichaut sauvage. Elle est semblable à l'artichaut des Jardins; sa tige est fort haute; ses feuilles sont grandes, garnies de piquans tout à l'entour, de même que ses têtes; ses fleurs sont de couleur de pourpre.

CHARDONNETTE, se dit aussi des fleurs de la plante qu'on appelle *chardonnette*. Les païsans s'en servent au lieu de présure pour cailler le lait.

CHARIAGE, l'action de charier & de voiturer par charrette ou chariot.

CHARIOT, voiture à quatre rouës qui n'a qu'un timon & des chevaux attachés aux côtés les uns des autres.

CHARME, arbre dont on fait des palissades, qui s'éleve fort haut, & dont on forme des berceaux & des allées dans les Jardins. On en voit de fort hauts & bien taillés à Versailles & à Marli. Son tronc est médiocrement gros, parce qu'on lui laisse jetter beaucoup de branches. Son écorce est lisse & égale. Son bois est dur, compacte & blanchâtre. Ses branches donnent beaucoup de petits rameaux garnis de feuilles assez semblables à celles de l'orme ordinaire, mais un peu plus étroites, lisse des deux côtés, de couleur verd gai en dessus, dentelées sur leurs bords, & comme épineuses. Ses branches & ses rameaux sont chargés au Printems de chatons longs de deux pouces environ, composés de plusieurs écailles rangées autour d'un poinçon, & chargées en dessous de quelques étamines jaunes. Ses fleurs sont stériles, & les fruits viennent dans des épis séparés qui naissent cependant sur la même branche. Ces épis sont des festons longs comme le doigt, formés par des feuilles longues d'un pouce sur quatre lignes de largeur, roussâtres ou d'un verd brun, entre lesquels sont contenus des fruits pyramidaux de quatre à cinq lignes de hauteur sur deux lignes de largeur à leur base, canelés dans toute leur longueur, applatis, ligneux, garnis d'une petite couronne. Ils renferment chacun une semence ou amande oblongue. Il coule quelquefois des vieux pieds de *charmes* une gomme transparente, & de couleur de la gomme lacque. Elle se dissout de même dans de l'esprit de vin. Les Jardiniers se

ſervent du mot de *charmille* pour le *charme* mis en paliſſade. Le *charme* ſert à faire des eſſieux & des formes. Il croît dans toutes les forêts, & eſt aiſé à tranſporter quoiqu'il ſoit un peu difficile à la repriſe.

On le perpetuë par le moyen des rejettons que ſes racines produiſent toujours. On peut auſſi le multiplier de graine, qui mûrit dans le mois d'Août & que l'on ſeme en Octobre. BRADELEY dit (mais il ne parle que de l'Angleterre) que ſon terrein favori eſt la craie, & qu'il ſemble qu'il ſe plaît ſur les montagnes. Il réuſſit fort bien dans des terres humides, ſerrées & ſtériles, dans les bois & dans les parcs, parce que les bêtes fauves ne lui font point de tort. Cet Auteur dit qu'on le peut tranſplanter à neuf ou dix ans, pour le mettre ſéparément comme d'autres arbres. Lorſqu'il eſt de la groſſeur du doigt, on le plante en haie, en le coupant à ſix pouces de terre l'année d'après qu'il a été planté. Cet arbre n'eſt point en uſage dans la Médecine; cependant l'expérience a montré que ſes feuilles, ſes chatons & ſes racines étoient aſtringentes. Les Jardiniers l'emploient à former des allées, des boſquets, ſur-tout des paliſſades, lorſqu'il eſt jeune; nous allons en parler à l'article ſuivant. Outre ce *charme* qui croît en France, il y a le *charme* du Levant, le *charme* panaché, le *charme* de Virginie, & le *charme* à fruit de houblon.

CHARMILLE, plan de charme: on en diſtingue de deux ſortes; celle qui vient de ſouche, & celle qu'on a élevée dans une pépiniere. Celle-ci eſt préférée à l'autre. La *charmille* qu'on prend dans les bois n'eſt pas bonne à replanter. Sa racine a la figure d'une croſſe, c'eſt ce qui fait que les Jardiniers lui ont donné le nom de croſſette. On doit choiſir la *charmille* qui a l'écorce claire, unie, & la racine bien cheveluë. On en plante de toutes ſortes de grandeur, depuis un pied de haut juſqu'à dix ou douze. Les plantes, qui viennent de pépiniere, ſe diſtinguent aiſément en ce qu'elles ſont droites, claires, & que leurs pivots ne ſont point crochus.

CHARMOYE, terme d'Agriculture, qui ſignifie un plan de charme qu'on éleve, c'eſt proprement une pépiniere. Il y a encore des *charmoyes* où les plans croiſſent cultivés par la ſeule nature, tels qu'on en voit dans les bois. Mais ces derniers, comme on l'a dit au mot *charmille* ne ſont pas ſi eſtimés que les premiers; c'eſt de-là qu'on tire de la *charmille* de ſouche.

CHARNU, terme d'Herboriſte: une plante *charnuë* eſt une plante dont la racine eſt groſſe, & d'une ſubſtance moelleuſe, d'où il ſort peu de fibres qui l'attachent à la terre, comme les raves, les bettes, &c. Ce mot ſe dit encore des feuilles de quelques plantes, comme de celles de pluſieurs ſortes de joubarbe.

CHARRE'E, cendre qui reſte ſur le cuvier quand on a coulé la leſſive. La *charrée* eſt bonne aux pieds des arbres.

CHARRETE'E, ce que peut contenir ou ce que peut porter une *charrette*. La corde de bois contient deux *charretées*, ou *voies* de Paris.

CHARRETIER, ou CHARTIER: il ſignifie celui qui mene une charrette, un chariot, ou une charruë. La Police défend aux *Charretiers* d'être montés ſur leurs chevaux. Ils doivent conduire à pied leurs harnois, & ne point faire courir leurs chevaux dans les ruës. *Voyez* CHARTIER.

CHARRETIN ou CHARRETEIN, ou CHARRETAIN, comme écrit LIGER, eſpece de charrette ſans ridelles, & dont les Bourguignons ſe ſervent ſur-tout pour charrier du vin. Il paroît que ce mot n'eſt en uſage qu'en Bourgogne; ailleurs on dit ſimplement *charrette*. On fait auſſi des *charretains* pour charrier

charrier la vendange : ils ſont faits à peu près comme les haquets dont on ſe ſert à Paris.

CHARRETTE, machine montée ſur deux rouës qui ſert à voiturer les denrées & autres Marchandiſes qui peſent. Il y a pluſieurs ſortes de *charrettes* & de différentes grandeurs.

CHARROI, conduite des voitures ſur des rouës, ſoit charrette, chariot, coche ou carroſſe.

CHARRUAGE, terme de Coûtumes. On appelle en quelques endroits les terres labourables *charruages*.

CHARRUE, inſtrument de Laboureur compoſé d'un train monté ſur deux rouës, qui a un gros fer pointu & un autre tranchant pour ouvrir & couper la terre & y faire des ſillons. On y attele des bœufs, des chevaux & des ânes pour la tirer. Pour qu'une *charruë* ſoit commode & facile, elle doit avoir des rouës fort hautes, c'eſt-à-dire, qu'elles doivent avoir au moins quatre ou même quatre pieds & demi de hauteur, afin que les traits ſoient pareils au terrein, c'eſt-à-dire, que les panoniers ſoient à la hauteur du poitrail ; car autrement la direction appéſantiroit trop ſur l'eſſieu, elle feroit enfoncer les rouës dans la terre, enleveroit le ſoc de la *charruë*, donneroit beaucoup plus de peine à celui qui la tient, & ôteroit beaucoup de force. Il eſt vrai que les grandes rouës enlevent plus de terre que les petites ; mais on remédie à ce défaut en les faiſant d'un ſimple cercle de fer qui tiendra aux raies, dont l'extrémité ſera faite en forme de virole. Un autre avantage des grandes rouës, c'eſt qu'en s'en ſervant les traits ne traînent jamais à terre, ce qui arrive ſouvent avec les petites rouës lorſque l'on veut faire tourner les chevaux, & l'on perd beaucoup de tems à faire paſſer les pieds par-deſſus les traits qui les embarraſſent. On en uſe de la même maniere pour les bœufs, & l'on doit faire en ſorte que les directions ſoient proportionnées à la hauteur du joug. Ce qui doit s'entendre auſſi des animaux de force & de hauteur inégale, la direction des traits leur devant être toujours proportionnée. On appelle une terre à une, deux ou trois *charruës*, quand elle a aſſez de terre pour occuper le labour de tant de *charruës*. Il eſt défendu aux Nobles de faire valoir par leurs mains des terres à plus de deux *charruës*.

Les *charruës* ne ſont pas toutes de la même façon. Ce qui a donné lieu à ces différentes eſpeces de *charruës*, qui ſont en uſage en pluſieurs Provinces, ce ſont les terres qui ne doivent pas être toutes labourées de la même maniere.

Les terres maigres & légéres qui n'ont qu'une petite profondeur, & où l'on trouve le tuf blanc ou la roche, n'ont beſoin pour être labourées que d'un crochet de bois armé d'un morceau de fer, & d'un petit cheval ou même d'un âne, pour tirer ces eſpeces de *charruës*, qui n'ont point de rouës.

Les terres qui ne forment qu'un lit d'environ quatre pouces d'épaiſſeur, ſous lequel on trouve une terre rouge ſtérile, n'ont beſoin que de petites *charruës*, qu'on appelle à *oreille*, parce qu'à côté du ſoc, qui eſt aſſez étroit, il y a une planche contournée, de façon qu'elle renverſe la terre du côté qu'elle eſt placée ; & comme cette planche peut être changée de côté, le Charretier eſt le maître de renverſer la terre du côté qu'il veut. On laboure ces terres à plat, & l'on a ſoin que la *charruë* ne pique pas juſqu'à la terre rouge, qui diminueroit la récolte ſuivante, à moins qu'à force de fumier l'on ne rendît à la terre ſa fertilité.

Les terres fortes, telles qu'un ſable gras, ont beſoin de *charruës* plus fortes. Le ſoc de ces *charruës* eſt au moins une fois auſſi large que les ſocs des *charruës à oreille*. Ces grandes *charruës* n'ont point cette partie qu'on nomme l'*oreille* ; mais elles ont une piéce de bois qui en tient

lieu, qui eſt fermement attachée au côté droit de la *charruë :* on la nomme *verſoir*, & pour cette raiſon, l'on appelle ces ſortes de *charruës* des *charruës à verſoir*.

Comme le *verſoir* eſt toujours du même côté de la *charruë*, il renverſe toujours auſſi la terre du même côté, qui répond à la main droite du Charretier ; c'eſt ce qui fait qu'on ne laboure pas avec ces *charruës*, comme avec celles à *oreilles*. Ces *charruës* ne font pas un labour profond. Comme le ſoc eſt fort large, elles enlevent une grande largeur de terre, qu'elles renverſent à côté preſque tout d'une piéce : mais on a plutôt labouré un arpent avec ces *charruës* qu'avec celles à *oreilles*. Il faut pour les tirer quatre forts chevaux, & deux ſuffiſent pour celles à *oreilles*.

Le ſeul objet qu'on ſe propoſe en labourant les terres eſt de détruire les mauvaiſes herbes, & de briſer la terre de façon qu'elle ſoit réduite en petites molécules. La béche eſt bien propre à remplir ces vûës, parce qu'en retournant la terre l'herbe ſe trouve recouverte de beaucoup de terre où elle pourrit. D'ailleurs elle remuë la terre à huit ou dix pouces de profondeur ; mais cette opération eſt longue, pénible & coûteuſe, de ſorte qu'on ne peut en faire uſage que dans les Jardins. La *charruë* eſt beaucoup plus expéditive, il faut y avoir recours ; mais communément elle ne remuë pas la terre à une auſſi grande profondeur. Souvent elle la renverſe tout d'une piéce ſans briſer les mottes ; car le coûtre coupe le gazon ; le ſoc qui ſuit l'ouvre, & le verſoir ou l'oreille le renverſe tout d'une piéce ſur le côté.

M. Tull, Anglois, s'eſt attaché à perfectionner ce labour : pour cela, il a imaginé une *charruë* qui porte en avant quatre coûtres au lieu d'un. Ces coûtres ſont placés de façon qu'ils coupent la terre, qui doit être ouverte par le ſoc, en bande de deux pouces de largeur ; ce qui fait que le ſoc ouvrant un ſillon de ſept ou huit pouces de largeur, le verſoir renverſe une terre bien diviſée, qui ne forme plus de groſſes mottes plates, comme le font les *charruës* ordinaires. Il arrive de-là que quand on vient à donner un ſecond labour, on ne trouve à remuer que de la terre meuble, au lieu de rencontrer des mottes ou même des gazons, qui ayant pris racines depuis le dernier labour, ſont auſſi difficiles à diviſer que ſi la terre n'avoit jamais été labourée. Cet Auteur Anglois prétend qu'avec la nouvelle *charruë* on peut remuer la terre à dix, ou douze, ou quatorze pouces de profondeur ; & comme par cette *charruë* on fait de profonds ſillons, & des billons fort élevés, la terre eſt bien plus en état de profiter des influences de l'air.

Cette *charruë* à quatre coûtres a un avantage qui eſt de courroyer & d'agglutiner moins la terre que la *charruë* ordinaire. Le ſoc de celle-ci la détache par une preſſion, au lieu que les coûtres de l'autre l'ayant coupée en pluſieurs piéces fort petites, le ſoc la renverſe ſans preſque la pétrir. D'ailleurs comme la *charruë* à quatre coûtres entre dans la terre juſqu'à la profondeur de douze ou quatorze pouces, elle y trouve la terre aſſez ſéche, lors même que celle de deſſus eſt très-détrempée.

Avec cette *charruë* il faut mettre tous les chevaux les uns devant les autres, quand on laboure une terre molle, afin que marchant tous dans le ſillon, ils ne pétriſſent pas tant la terre.

Si la terre eſt en bonne façon on peut la labourer par le ſec, mais le tems le plus avantageux eſt lorſqu'elle eſt un peu pénétrée d'eau, ſur-tout pour cette nouvelle *charruë*, qui auroit peine à piquer bien avant ſi la terre étoit fort ſéche. Il eſt vrai, dit M. du Hamel, que comme cette *charruë* pique bien avant, & qu'elle remuë beaucoup de terre, il faudra employer plus de force pour la tir. Ainſi

Il sera nécessaire de mettre trois chevaux au lieu de deux, & quatre au lieu de trois : mais on sera bien dédommagé de cette augmentation de dépense par la perfection qu'on donnera au labour.

Cette *charruë* à quatre socs ne sert que pour les principaux labourages, pour défricher les terres, ou pour mettre en bonne façon celles qui n'ont point été labourées, ou qui l'ont été mal depuis long-tems. Elle est encore propre à faire des labours d'hyver. Il paroît que M. Tull s'en sert de tems en tems pour former de grands sillons dans le milieu des plate-bandes entre les rangées de bled : mais cet Anglois ne prétend pas qu'on donne tous les labours avec cette *charruë* ; il ne bannit point la *charruë* ordinaire. M. du Hamel croit même qu'il en approuve l'usage pour les labours d'Eté ; mais il fait usage d'une autre espece de *charruë* à un coûtre qui n'a point de rouës, & qui est plus légére que la *charruë* commune. Il la nomme la *houë à chevaux*, parce que cet instrument doit faire un labour assez semblable à celui qu'on fait à bras d'homme avec la *houë* ; nous la nommons la *charruë* légére. C'est avec cette *houë* qu'il laboure les plate-bandes pendant qu'elles sont en terre.

Pour bien exécuter ces labours, il faut que la *charruë* soit légére & maniable ; qu'elle puisse approcher aussi près qu'on veut des plantes, & qu'on soit maître de faire prendre au soc une autre direction que celle des chevaux. C'est pour remplir ces intentions que M. Tull a supprimé les rouës, & effectivement les Laboureurs en Provence se servent de *charruës* qui n'ont point de rouës : mais leur *charruë* ne fait qu'égratigner la terre, & M. Tull veut que la sienne la laboure. C'est pourquoi il l'a artistement construite, comme on le peut voir par la description qui est à la fin du *Traité de la Culture des terres*, donné par M. du Hamel. Dans le même Livre, il donne aussi celle d'une *charruë* légére, qui sert pour labourer les semis de bois, & qu'on peut employer pour labourer entre les rangées de froment. Voyez la *page* 465. de l'Ouvrage ci-dessus cité.

Charrue, en fait de Jardinage, est un outil ou machine quarrée composée de trois morceaux de bois enchassés l'un dans l'autre, & d'un fer tranchant d'environ trois pieds de longueur, & trois morceaux de bois font les trois côtés du quarré, & le tranchant fait le quatriéme par en bas. Le tranchant est un peu panché pour mordre environ un pouce dans les allées. Quand le cheval traîne cette machine, & que l'homme qui le conduit par un guide appuie assez fortement dessus, si le cheval va aisément on avance l'ouvrage en peu de tems.

CHARTIER : j'ai dit au mot CHARRETIER que c'étoit un homme qui mene une charrette, ou autre harnois de voiture. Les qualités d'un *Charretier* sont de traiter ses chevaux avec douceur pour leur faire faire tout ce qu'il demande d'eux. Il ne doit point les frapper inconsidérément, ce n'est que par la voix qu'il doit les accoûtumer à lui obéir. Le bruit du foüet opere encore un bon effet, en leur en faisant sentir de tems en tems quelques coups. Un bon *valet Charretier* ne surcharge jamais ses chevaux, ni les outre au travail : il n'y a rien qui ruine plus les chevaux que ces manieres d'agir à leur égard.

Un *Charretier* doit tous les matins étriller ses chevaux, quelquefois à midi en Eté : il doit montrer une certaine propreté qui lui convient en les gouvernant, soit à l'égard de leur nourriture, ou de leur harnois. Ses chevaux ne doivent point manquer de litieres ; son écurie doit être tenuë nette autant qu'une écurie le peut être. Il faut qu'un *Charretier* soit robuste, vigilant & ait un grand soin de tout ce qui lui est confié ; qu'il fasse en sorte que rien ne s'égare, & qu'il ait des endroits pour placer par ordre tous les instrumens qui le regardent. Il

eſt bon qu'il en faſſe ſouvent la revûë, pour voir l'état où ils ſont, afin que s'il y en a qui ſont rompus de les faire raccommoder, s'il ne peut le faire lui-même. On ne doit choiſir pour *Valet Charretier*, qu'un homme qu'on préſume avoir une connoiſſance parfaite de tout ce qui regarde ſon emploi.

CHARTREUSE, terme de Fleuriſte; tulipe gris de lin, qui a peu de pourpre & de blanc de lait d'entrée. MORIN.

CHASSE-MULET, Valet de Meûnier des environs de Paris, qui rapporte ſur ſes mulets les ſacs de farine aux Boulangers, & qui va quérir le bled des Boulangers, & le porte ſur ſes mulets au moulin.

CHASSELAS, ſorte de raiſin bon à faire du vin & à manger. On en fait un grand débit à Paris, & il y a peu de jardins aux environs qui n'en ſoient abondamment fournis.

CHASSANDERIE, c'eſt le droit que des Meûniers paient en certains païs à un Seigneur qui a droit de moulin banal, pour avoir permiſſion de chaſſer dans ſa terre.

CHASSIS de jardin, eſt un bâti de bois de chêne peint à l'huile, & garni de panneaux de vitre pour ſervir dans les jardins, en diſpoſant deux ou pluſieurs de ces chaſſis en maniere de comble à deux égoûts, qu'on bouche par les extrémités du panneau triangulaire ſur les couches, les plate-bandes de fleurs & les pépinieres, pour garantir les plantes du froid, & faire avancer les fleurs & les fruits en les échauffant par un feu modéré qu'on fait deſſous pendant l'hyver. LA QUINTINIE & LIGER. On regle la largeur & la longueur des *chaſſis* ſur celles qu'on veut donner aux couches. L'Auteur de *l'Ecole du Potager* qui n'eſt pas le partiſan des cloches, & il a bien raiſon, donne la deſcription d'un *chaſſis* d'un goût nouveau, & fait à peu près ſur le modéle de ceux dont on ſe ſert en Hollande. Comme un pareil détail n'eſt pas ſuſceptible d'extrait, & qu'il me faudroit copier tout le morceau en entier, je crois qu'il eſt mieux de le lire chez l'Auteur même, *tom.* 1. *pag.* 89. *& ſuiv.*

CHAT-BRULE', eſpece de poire qui vient en Octobre & en Novembre. LA QUINTINIE la met au rang des poires médiocres.

CHAT, POIRE-CHAT. *Voyez* POIRE.

CHATAIGNE, fruit d'un grand arbre, qu'on appelle châtaignier, & qui eſt aſſez connu : ce fruit eſt enfermé en trois enveloppes. L'extérieur eſt ſemblable à un hériſſon garni de piquans ; celle du milieu eſt comme du cuir délié, brune & polie. La troiſiéme eſt plus mince & ridée. Au-deſſous on trouve la châtaigne qui eſt blanche, aſſez dure, d'un goût agréable & fort bonne à manger. Les Montagnards vivent tout l'hyver de *châtaigne*, qu'ils font ſécher ſur des claies, puis il les font moudre, après les avoir pilées pour en faire du pain. On cueille les *châtaignes* en Automne & non pas plutôt, & lorſqu'on veut les conſerver juſqu'au Printems, on les met à l'ombre, on les y laiſſe ainſi ſécher, enſuite on les porte dans un endroit aéré, on les met en monceaux, puis on les couvre de ſable. Il y en a qui les gardent dans des vaiſſeaux couverts de ſable ; d'autres les mettent dans du ſable même, faiſant enſorte que ces fruits ne ſe touchent point. En Limoſin on engraiſſe les pourceaux avec des *châtaignes*.

CHATAIGNE DE CHEVAL, ou CHEVALINE, arbre qui nous a été apporté de Conſtantinople & de l'Iſle de Candie, à qui ceux du païs ont donné ce nom, parce que ſon fruit qui eſt ſemblable à nos *châtaignes*, eſt bon à guérir les chevaux pouſſifs, lorſqu'on leur en donne à manger. On l'appelle autre-

ment *marronnier d'Inde*. Voyez MARRONNIER D'INDE.

CHATAIGNE D'EAU, est une sorte de plante, ainsi appellée, parce que son fruit est semblable à nos *châtaignes*, & qu'elle croît dans l'eau. On l'appelle autrement *tribule aquatique*. Voyez TRUFFE.

CHATAIGNERAIE, lieu ou terre plantée de *châtaigniers*.

CHATAIGNIER, arbre qui a pris son nom du païs d'où il a été apporté. Les vieux pieds de *châtaigniers* sont fort gros. On en a vû en France de si gros, que quatre personnes auroient eu peine à les embrasser. Ce tronc jette plusieurs branches qui sont divisées en une infinité d'autres plus petites; elles sont toutes ordinairement un peu longues, couvertes d'une écorce lisse, brune & tachée. Son bois est un peu dur & blanc; ses feuilles sont longues de quatre à cinq pouces sur deux pouces environ de largeur, dentelées en maniere de scie sur leurs bords, ridées, d'un verd gai, & relevées en dessous d'une côte qui partage en deux toute la surface, & qui jette par ses côtes plusieurs nervures transversales qui vont aboutir à la marge. Ses fleurs sont très-petites, à cinq pétales, jaunâtres & à cinq étamines un peu plus jaunes. Ces fleurs sont stériles & sont attachées en forme de chaton à un filet long de trois pouces. Ses fruits naissent sur le même pied, mais dans des endroits séparés de ses fleurs; ces fruits sont des hérissons gros comme de petites pommes. *Voyez* CHATAIGNES.

Le *châtaignier* se plaît dans les terres sabloneuses & légéres, il vient de semence, & s'éleve ainsi en pépiniere, où il faut de tems en tems leur donner de petits labours trois ou quatre fois par an, & continuer ces soins jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être transplantés. Le tems le plus propre de planter des châtaignes pour en faire une pépiniere, est le mois de Mars, à moins qu'on n'en veuille mettre avant l'hyver dans des mannequins pleins de terre, pour les en tirer au printems, & les planter dans cette pépiniere.

Les *châtaigniers* étant parvenus à une hauteur suffisante pour être transplantés, on les plante sans les ététer. Ces arbres se plantent comme les poiriers à plein vent. Si l'on en dresse de grandes allées, il faut faire ensorte de les garantir des secousses que les bestiaux pourroient leur donner en se frotant contre eux; cela leur est préjudiciable. On fait aussi des hautes futaies de *châtaigniers*; c'est de-là qu'on en tire pour bâtir. On en voit pareillement en taillis: on prétend que le *châtaignier* greffé sur le hêtre réussit très-bien.

On se sert du bois de *châtaignier* pour faire des cerceaux. Cet arbre dure assez long-tems, & n'est sujet à aucune vermine. On prétend que la charpente faite de bois de *châtaignier*, ne se pourrit & ne se gâte jamais quand elle est tenuë séchement. BRADELEY veut qu'on le multiplie en semant son fruit à l'endroit où il doit toujours demeurer, car on ne pourroit pas, dit-il, le transplanter, sans qu'il souffrît considérablement, & il étendroit trop ses branches, lorsqu'il viendroit à perdre sa racine pyramidale, comme on sçait que sont tous les autres arbres à semblables racines. Cependant en France on ne fait pas difficulté de le tirer des pépinieres, & de le transplanter. Lorsqu'on le transplante en taillis, il fournit d'excellentes perches & des échalas qui se vendent bien. Cet arbre se coupe depuis Novembre jusqu'en Février, & en Angleterre on donne plus communément son fruit aux cerfs & aux autres bestiaux pour les engraisser; & comme en France on en sert sur les tables.

CHATON, en terme de Botanique, se dit de certaines fleurs qui ne laissent aucunes graines après elles; telles sont les fleurs de noyer & de saule. Ces fleurs s'appellent aussi *chats*.

On appelle aussi *chaton* le verd qui couvre la coquille de la noisette lorsqu'elle est encore sur le noisetier. On le dit aussi de la partie qui enferme la graine de la tulipe. LIGER.

CHATRER, en terme de jardinage, ne se dit que des melons & des concombres, & il signifie ce que *tailler* ou *pincer* signifient au regard des autres plantes. Ce terme est fort en usage parmi ceux qui gouvernent les melons, ou comme parle la QUINTINIE, parmi les faiseurs de melons ou de concombres. On dit : voici bientôt le tems de *chatrer* nos melons, voila des concombres bien *châtrés*, pour dire bien déchargés de leurs branches inutiles.

CHATRER, en terme de Jardinier Fleuriste, c'est couper des rejettons qui croissent vers le pied. *Châtrer* un œillet, c'est couper les marcotes, lorsqu'elles montent à dard dans le second nœud le plus voisin du pied de l'œillet.

CHATRER les mouches, en terme d'Agriculture; c'est, selon LIGER, leur ôter leur miel, lorsqu'on en fait la récolte.

CHAUFFAGE, est un droit qu'ont plusieurs Seigneurs, Communautés & Officiers, de couper du bois pour leur provision dans les forêts du Roi.

CHAUME, partie du tuyau de bled qui reste attaché à la terre quand on l'a scié. On brûle les chaumes en beaucoup d'endroits pour engraisser la terre. D'autres l'arrachent & en font de grosses meules dans la basse-cour, pour servir dans le besoin de litiere aux bestiaux : d'autres le laissent en terre, & le renversent pêle & mêle lorsqu'ils labourent la terre, ce qui s'appelle *recasser*. Ce *chaume*, lorsqu'il est consommé, ne laisse pas de donner quelques sels à la terre, qui la rendent fertile. Ce *recassis* se fait au mois de Novembre. LIGER.

CHAUMER, terme d'Agriculture, arracher le *chaume* : quelques-uns disent *échaumer les terres*. Ce dernier est aujourd'hui plus d'usage que le premier. *Voyez* CHAUME. LIGER.

On appelle *chaumer* les arbres, quand on y met du feu au pied par malice pour les faire tomber, ou qu'on y fait quelqu'autre maléfice.

CHAUSSER les arbres, en terme d'Agriculture, c'est leur mettre aux pieds de la terre nouvelle, du terreau, du fumier pour les faire porter davantage. Il est bon de *chausser* les arbres dans les terres légéres, cela empêche que les trop grandes chaleurs du soleil n'en alterent les racines. On ne *chausse* gueres les arbres dans les terres fortes, ni dans celles qui sont remplies de beaucoup de sels, parce que la nature y fait assez bien son devoir sans ces secours étrangers. On *chausse* les arbres en Hyver. LIGER.

CHAUSSE-TRAPE, espece de chardon dont les feuilles sont assez molles, longues quelquefois d'un pied, & profondément découpées. Au bout de ses branches il y a des têtes, dont les écailles sont terminées par des piquans longs, roides & droits, disposés en forme d'étoiles. Ses fleurs sont purpurées, & quelquefois blanches. On l'appelle ainsi, parce que sa tête & ses piquans ressemblent aux *chausse-trapes* de fer, dont on se sert à l'armée. Cette herbe s'appelle *calcitrapa*. Sa racine & sa graine sont bonnes pour faire uriner, & rendre des sables.

CHAUX, pierre calcinée, marne, marbre ou autre matiere semblable, qu'on brûle & qu'on fait cuire à grand feu dans un four bâti exprès, dont ensuite on fait du mortier. Le feu en desséche toute l'humidité, & en ouvre tous les pores, ce qui fait qu'elle se réduit si facilement en poudre. La *chaux vive* est celle qui sort du fourneau. *Chaux éteinte*, fusée ou amortie, est celle qu'on délaie & qu'on détrempe dans un bassin avec de l'eau & qu'on réserve pour faire à quelque tems de-là du mortier. *Chaux*

*fusée* est celle qu'on a laissée long-tems à l'air sans l'éteindre, dont toutes les parties ignées se sont évaporées peu à peu, qui s'est réduite en poudre très menuë, & qui n'est plus bonne à rien. Pour connoître si la *chaux* est bonne, il faut qu'elle soit pésante, qu'elle sonne comme un pot de terre cuite, que sa fumée soit épaisse & s'éleve incontinent en haut.

CHEF, se dit des têtes des bestiaux. On dit : Cet homme a deux cens *chefs* de bêtes à corne, il y a deux cens *chefs* de volailles dans cette basse-cour.

CHELIDOINE, autrement la GRANDE ECLAIRE, plante dont la racine est grosse comme le petit doigt, fibreuse, rougeâtre en dehors, & d'un jaune de safran en dedans. Elle jette de son collet plusieurs feuilles longues au moins de demi-pied, veluës, d'un verd pâle & découpées profondément en quatre ou cinq segmens, en maniere d'ailerons rangés comme dans les feuilles, composées & terminées par un segment beaucoup plus large que les autres. Chaque segment ressemble à la feuille du chêne, & il est pareillement incisé sur ces bords en ondes. Les tiges qui s'élevent entre ces feuilles sont grêlées, divisées en quelques branches, chargées de quelques feuilles assez semblables à celles du bas, & sont terminées par des bouquets de fleurs, dont les pédicules communs sortent du côté opposé des branches de la tige, lesquelles branches naissent des aisselles des feuilles. Ces fleurs sont jaunes, couleur de la teinture du safran, à quatre pétales, soutenuës par un calice à deux petites feuilles qui tombent en même tems que la fleur s'épanoüit. Des étamines sans nombre de la couleur des pétales entourent un pistil, qui devient ensuite une silique longue de deux pouces environ sur une ligne & demie de largeur, couleur d'olive, composée de deux panneaux appliqués sur les bords d'un chassis à jour, c'est-à-dire, qui n'est couvert d'aucune membrane, comme dans presque toutes les autres siliques ; aux deux côtés de ces chassis sont attachés des semences menuës, longuetes, noires & luisantes dans leur maturité. Toute la plante donne un suc jaune & âcre ; elle est très-apéritive.

La grande *éclaire* a de grandes propriétés en médecine. Son suc mêlé dans du miel, & cuit dans un vaisseau de cuivre sur les charbons, sert à éclaircir la vuë. La racine machée guérit la douleur des dents ; l'eau distilée dissipe l'inflammation des yeux, & nettoie les ulceres qui s'y forment. Son suc mêlé avec pareille quantité d'eau rose, produit le même effet : enfin ce suc est propre généralement pour toutes les maladies des yeux. On s'en sert pour la galle, les ulceres, les contusions & meurtrissures des autres parties du corps. Les feuilles pilées, ou bouillies & appliquées en cataplasme avec un peu d'eau-de-vie sont résolutives. Son suc jaune dissipe les verruës nouvellement coupées & déracinées. L'infusion d'une pincée de ses feuilles, macérée à froid pendant la nuit dans un verre de petit-lait, avec un gros de crême de tartre, guérit la jaunisse & les pâles couleurs. Sa racine est utile dans l'hydropisie ; on en fait infuser une once dans une chopine de vin blanc, avec demi-once de teinture de Mars. Le suc & la poudre de cette racine sont salutaires dans les pertes & autres maladies contagieuses. On les prend mêlées dans le vin blanc. Cette plante croît dans les lieux ombrageux, sur les murailles & dans les fentes des vieux édifices : elle fleurit en Avril. La petite *éclaire* n'a pas moins de propriété en médecine. *Voyez* ECLAIRE.

CHEMIN, passage qui est au public pour aller d'un lieu à un autre. Espace en longueur sur une certaine largeur, pour communiquer d'un lieu à un autre. Les Trésoriers de France sont ceux qui ont soin des grands *chemins*, comme

*Grands Voyers*. Les *grands chemins*, ou proprement *chemins de charroi*, selon la Coutume de Clermont, sont des *chemins* de trente pieds de large, & les *chemins Royaux* en ont soixante-quatre, & dans les forêts soixante.

CHENAL, courant d'eau, bordé des deux côtés de terres naturelles ou artificielles, où un vaisseau peut entrer.

CHENAIE. *Voyez* CHESMAIE.

CHENE. *Voyez* CHESNE.

CHENEVI, petite graine qui est la semence de la plante, dont on tire le chanvre. C'est un grain dont les oiseaux sont friands, & qui sert à nourrir ceux qui sont en cage. *Voyez* CHANVRE. Le *chenevi* étoit mis autrefois au nombre des légumes que l'on servoit frites au dessert; mais ce mauvais ragoût est entierement banni des tables. Il est mauvais à l'estomac & à la tête, & il aliéneroit l'esprit à qui en mangeroit beaucoup. On en fait de l'huile qui sert aux lampes, & à quelques pauvres gens qui en mangent en potage.

CHENEVRIERE, lieu semé de chenevi pour faire venir du chanvre. *épouventail de chenevriere*, est un fantôme habillé en homme, pour épouvanter les oiseaux qui veulent venir manger le *chenevi*.

CHENEVOTTE, tuyau de la plante du *chenevi*, quand il est sec, & quand il a été dépouillé de son *chanvre*; ce qui n'est d'aucune valeur. Dans les campagnes & dans toute la Hollande on fait des allumetes de ces *chenevottes*.

CHENEVOTTER, terme d'Agriculture, pousser du bois foible, des branches foibles, comme des *chenevottes*. On dit les vignes n'ont fait que *chenevotter* cette année, pour signifier n'ont pas poussé comme il faut, n'ont donné du bois que comme des *chenevottes*, marque d'altération au dedans du sep. LIGER.

CHENILLE, insecte venimeux du genre des vers, qui ronge les feuilles des arbres, & qui à la fin se change en papillon.

Pour chasser les *chenilles* qui gâtent les herbes, on prend des cendres de sarment de vigne, on les met tremper trois jours dans de l'eau, puis de cette eau on arrose les herbes, ou bien on les parfume de poix & de soufre vif. Une autre maniere est de faire tremper & attendrir la semence dans une lessive; dont les cendres seront de figuier; on la seme ainsi trempée, & les *chenilles* qui seront déja parmi les herbes périront. On peut encore mêler partie égale d'urine & de lie d'huile: on fait boüillir cette mixtion, on la laisse refroidir, & on en arrose les herbes. Pareillement on prend des *chenilles* d'un autre jardin, qu'on fait boüillir dans de l'eau avec de la graine d'aneth, on en arrose les herbes; les *chenilles* qui y sont meurent.

CHENILLE, plante annuelle à fleurs, légumineuse, & dont le fruit représente une *chenille*; d'où vient son nom François. Celui de *scorpioïdes*, queue de scorpion, ne convient qu'aux fruits de quelques especes. Sa racine est menuë, de couleur de buis; elle donne à son collet quelques brins longs de sept à huit pouces au plus, couchés par terre. Des nœuds naissent des feuilles alternes, charnuës, longues de deux pouces, étroites à leur origine, mais beaucoup plus larges à leurs extrémités qui se terminent en pointe, semblables par leur figure à celles du *buplevrum* ordinaire, d'un verd un peu plus enfoncé. De leurs aisselles partent des pédicules longs de trois pouces environ, grêles, & qui soutiennent chacun une ou deux fleurs légumineuses, dont les calices sont des cornets verdâtres, dentelés sur leurs bords. Le pistil de ces fleurs devient une gousse verd-pâle, hérissée, semblable à une chenille verte, de la même grosseur & roulée sur elle-même. Cette gousse dans sa longueur est partagée en plusieurs

plusieurs loges, qui contiennent chacune une ſemence couleur de buis, ovale. On éleve cette plante aſſez aiſément. Des Curieux la cultivent pour mettre dans des ſalades ſes fruits, qui impoſent à ceux qui ne ſont pas prévenus.

CHEPTEIL, bail de beſtiaux, qui ſe fait lorſqu'un Maître donne à un Fermier un nombre de bœufs ou de brebis, à condition de les nourrir, & d'en rendre pareil nombre à la fin du bail, & d'en partager le croît & le profit. C'eſt un grand trafic qui ſe fait dans les Provinces que celui des beſtiaux à *chepteil*.

CHERRE'E, cendre qui a ſervi à la leſſive, on s'en ſert à engraiſſer les prairies. En Normandie on dit *carrée*, & à Paris *charrée*.

CHERVI, ou CHERVIS, plante ombellifere, dont les racines ſont de petits navets gros & longs comme le doigt, blanchâtres en dehors, plus blancs en dedans, douceâtres & aromatiques. Ces petits navets ſont ramaſſés en botte à leurs collets, d'où ſortent des feuilles qui reſſemblent à celles de la berle, d'un goût & d'une odeur aromatique. De leur milieu ſort une tige haute de deux pieds au plus, branchuë, noüée & canelée, terminée par des ombelles de fleurs à cinq petites pétales blanches. Leurs ſemences ſont menuës comme celles du perſil; elles ſont un peu plus étroites, canelées ſur leur dos, plus brunes, plus longuetes, & d'un goût un peu âcre & aromatique. On mange les racines de *chervi*, elles ſont fort douces : après les avoir fait cuire dans l'eau, on les aſſaiſonne comme les autres racines. On les met auſſi en pâte; leur douceur paroît fade à bien des gens. Le *chervis* ne ſe multiplie que de graine : ſa graine eſt ovale, longuete, aſſez menuë & étroite, rayée dans ſa longueur, d'une couleur de feuille morte, d'un blanc griſâtre, plate par une de ſes extrémités. La QUINTINIE. Le *chervis* eſt rare en Angleterre, on l'y cultive peu ; mais il eſt plus commun aux environs de Londres, & BRADELEY enſeigne la maniere de le multiplier de rejettons, ce que ne font point nos Jardiniers François. Nous le multiplions de graine, & cela eſt plus aiſé. Le *chervi* eſt une plante apéritive.

CHESNAIE, lieu rempli ou planté de chênes.

CHESNE ou CHENE. Le *chêne* eſt un arbre dont on tire beaucoup d'utilité pour les Arts. C'eſt le plus beau de tous les arbres que la terre produiſe : s'il eſt long à croître, il eſt auſſi celui qui dure le plus. On connoît de trois ſortes de *chênes*, l'un qu'on appelle *rouvre*; il ne jette que du bois propre à chauffer, parce qu'il donne pour l'ordinaire plus de branches que de tiges. Il a des branches groſſes & fortes, le tronc de même, & le branchage épais, plein de nœuds, tout tortu, & s'écartant beaucoup de tous côtés. Il y a le *chêne* proprement dit, qui en comprend ſous lui deux autres eſpeces, dont la premiere jette des tiges de ſept à huit toiſes de haut; ce ſont ceux-là qui enrichiſſent le plus les forêts. La ſeconde eſpece n'en jette que depuis une toiſe & demie juſqu'à cinq. Les *chênes* ſe multiplient de gland, qui eſt leur ſemence : il ſe ſeme à la charruë.

Le tronc du *chêne* eſt gros, diviſé en groſſes branches qui en jettent d'autres plus petites, garnies de feuilles oblongues, découpées & comme ondées ſur leurs bords, obtuſes par leurs bouts, fermes, ſéches, liſſes, glabres, d'un verd brun & luiſant en deſſus, pâles en deſſous, & relevées en cet endroit d'un côté qui parcourt toute ſa longueur. Ses fleurs ſont des chatons longs de deux à trois pouces, compoſées de floccons d'étamines verdâtres, attachées par intervalle à un poinçon. Ces fleurs ſont ſtériles. Les embryons naiſſent ſur les mêmes pieds de cet arbre, mais dans des

endroits séparés; cet embryon est terminé par quelques filets de pourpre, & devient ensuite un fruit qu'on nomme gland. Il est renfermé d'abord dans un calice qu'on appelle calotte ou cupule. Il s'allonge & est couvert d'une enveloppe semblable à du parchemin; ses feuilles séchent & tombent toutes les années.

Les différences de *chêne* se tirent surtout des variétés de leurs feuilles, de la grosseur ou petitesse de l'arbre, de même que du fruit, & enfin des pédicules de ces mêmes fruits, ou de leurs calottes, ou cupules. Le *chêne* est assez commun en France. Son écorce est employée pour le tan des Tanneurs, & comme son bois est plus gros qu'aucun autre que nous ayons en Europe, c'est celui qui s'emploie le plus pour les gros ouvrages de menuiserie & de charpente. Le *chêne* se tourmente moins, & est moins sujet à la vermoulure que le noyer & le sapin. Les poutres, les solives, les portes, le parquetage, se font ordinairement de ce bois; il est un de ceux qui résistent le plus long-tems aux injures de l'air, & qui se conservent le mieux dans l'eau : c'est pourquoi on le choisit préférablement à tout autre pour le pilotage, & pour palissader.

CHESNE VERD; cet arbre differe du *chêne* ordinaire, 1°. par ses feuilles qui sont dentelées & comme épineuses sur leurs bords : elles ressemblent en quelque maniere à celles du houx, mais elles sont blanchâtres en dessous. 2°. Parce qu'il est garni de feuilles en tout tems, & qu'il ne s'éleve pas aussi haut que nos moyens *chênes*. On l'appelle yeuse, & les Tanneurs se servent de son écorce comme de celle du *chêne* blanc pour parer leurs cuirs. Le bois de l'yeuse est fort dur, & fait de bon charbon, qui en plusieurs endroits est le plus estimé, parce qu'il conserve le feu fort long-tems, & qu'il n'entête point. Le *chêne verd* ou l'yeuse est commun en Provence, en Languedoc & en Espagne. Son noyau est blanc, ferme & doux. On en mange en Espagne comme nous mangeons des noisettes; en France on le donne aux *pourceaux* pour les engraisser. Les feuilles & les glands du *chene verd* ont les mêmes vertus que ceux du *chêne* commun. Cet arbre, outre son gland, produit des galles rougeâtres, qui étant pilées & appliquées avec du vinaigre, sont fort utiles pour les plaies fraîches & pour la rougeur des yeux.

Il y a plusieurs especes d'yeuse, qui se distinguent par les feuilles & par les fruits. Celle qui porte le kermès, est celle qui vient plus basse, & qui a ses feuilles plus petites, son gland est fort gros. On l'a appellé arbre qui porte la graine d'écarlate, à cause que dans le tems que la cochenille étoit moins commune, on s'en servoit pour teindre en rouge. Aujourd'hui on n'emploie plus de kermès ou graine d'écarlate en médecine, ce n'est que dans la teinture. Cette graine est ronde, petite, de couleur grise, tirant sur le rouge par dehors, & pleine d'une liqueur luisante, semblable à du sang dans laquelle nagent de petits vers; d'où vient qu'on l'a appellé *vermillon*.

Bradeley reconnoît cinq sortes de *chêne* en Angleterre, mais il n'y en a que deux dont il recommande la culture. Le premier & le meilleur à son avis est le *chêne* droit, qui vient plus droit que les autres; & le second est celui qui étend ses branches au large. Il y a eu, dit-il, de ces deux especes de *chêne* qui sont devenus d'une grosseur si prodigieuse, que le bois seul d'un arbre a été vendu (en Angleterre) plus de cinquante livres sterlings. Cet arbre se plaît beaucoup dans un terrein un peu humide & d'une bonne profondeur. Il réussiroit même, dit l'Auteur Anglois, dans l'argile la plus froide, & même dans le gravier. Il rapporte avoir vû des

*chênes* venus de ſemence, qui en vingt ans de tems avoient acquis la groſſeur d'un pied de diametre, ſans avoir été tranſplantés, mais il conſeille fort à ceux qui veulent faire des plantations de *chêne*, de ſemer les glands dans le lieu même où ils veulent qu'ils reſtent, & de choiſir avec ſoin ceux qui viennent des arbres vigoureux.

Il dit du *chêne verd*, que c'eſt une plante qui produit un bois de charpente admirable, & qu'on l'eſtime particulierement en Angleterre, à cauſe de ſon bois génouilleux, qui eſt beaucoup plus dur que celui des *chênes* d'Angleterre. Cet arbre y vient fort vîte, & d'une hauteur conſidérable, juſqu'à égaler même celle des plus grands *chênes* d'Angleterre. Il dit que Robert Balle, Gentilhomme Anglois, membre de la Société Royale de Londres, a cultivé une grande quantité de ces arbres à *Mainhead*, dans la Province de *Devon*, dont quelques-uns ſont devenus dans l'eſpace de trente ans d'une hauteur conſidérable. On cultive fort ces arbres en Angleterre, à cauſe de ſon utilité & de ſa beauté.

Voici ſelon les Botaniſtes les différentes ſortes de *chêne*. Le *chêne* mâle, le *chêne* femelle, le *chêne* toujours verd, le *chêne* de Bourgogne, le *chêne* nain, le *chêne* roure à feuille liſſe, le *chêne* petit roure, le *chêne* roure portant galles jointes enſemble, le *chêne* d'Afrique, le *chêne* panaché, le *chêne* blanc, le *chêne* rouge de Virginie, le *chêne* de Virginie à feuille de châtaignier, le *chêne* de Virginie à feuille de ſaule, le petit de Virginie à feuille de châtaignier, le *chêne* d'Eſpagne à feuille très-découpée, & le *chêne* de Virginie. Cet arbre eſt mis au rang des plantes vulnéraires. *Voyez* encore YEUX.

CHESNE, PETIT CHESNE, herbe qu'on appelle auſſi *germandrée*. Voyez GERMANDRE'E.

CHESNEAU, jeune chêne ou balliveau. Le meilleur bois à brûler eſt de *chêneau*. Voyez BALLIVEAU.

CHEVAL, animal à quatre pieds, qui hennit, & qui rend de grands ſervices à l'homme. Il y a tant de livres qui traitent de la connoiſſance des *chevaux*, que nous nous contenterons ſeulement de parler de ceux propres au labourage, & à tous les travaux de la campagne, comme étant de notre ſujet.

Un *cheval* pour le labour doit avoir la tête groſſe d'oſſemens, déchargée de chair, afin qu'il ne ſoit point ſujet au mal des yeux, que les oreilles ſoient petites, étroites, droites & hardies, ce qu'on reconnoît, lorſque le faiſant marcher ou galoper, il en tient les pointes avancées ſans aucun mouvement de haut en bas; que les nazeaux ſoient bien fendus & bien ouverts pour aider au *cheval* à reſpirer. Un *cheval* qui a le front enfoncé depuis les yeux en bas, ou porte la muſſerolle de la bride, ſont ordinairement bons pour le travail. Un *cheval* de harnois comme les autres doit avoir les yeux clairs, vifs & pleins de feu, médiocrement gros & à fleur de tête, la prunelle grande, les ſalieres élevées. Quelquefois on ne ſe rebute pas pour en voir qui ont les yeux enfoncés, ou les ſourcis élevés, c'eſt la marque de quelque malignité, mais ces ſortes de *chevaux* fatiguent beaucoup. La bouche en doit être médiocrement fenduë, fraîche, pleine d'écume, le palais décharné, les levres menuës. Cependant un *cheval de charrete*, pour avoir la bouche méchante, n'en tire pas moins bien.

On ne cherche point dans un *cheval de harnois* une fine encoulûre; il n'en vaut pas moins d'avoir l'encoulûre un peu épaiſſe & charnuë, il en rend plus de profit. Il doit auſſi avoir les épaules groſſes pour avoir plus de facilité à tirer, & pour faire que le harnois ne bleſſe pas ſi-tôt. S'il eſt plus péſant, il en eſt auſſi meilleur *cheval* de charrette. Un

*cheval* destiné pour le harnois doit avoir les reins doubles, ce qu'on connoît lorsqu'il les a élevés aux deux côtés de l'épine du dos. Il faut aussi qu'il ait les côtes amples & rondes afin qu'il ait plus de boyaux, & un meilleur flanc. Pour le ventre, n'importe qu'il l'ait grand, pourvû qu'il ne fasse pas le ventre de vache, ce qui rend un *cheval*, quel qu'il soit d'ailleurs, fort difforme. Il faut qu'il ait les flancs pleins & moins larges qu'il est possible, pour n'être point sujet à s'éflanquer dans le travail. On estime un *cheval* qui a la croupe large & ronde, qui n'est ni avalée, ni coupée, autrement c'est une difformité que les bons Connoisseurs n'y souffrent qu'avec peine. La queuë doit être ferme, forte & sans mouvement, le tronçon gros. Il faut qu'elle soit garnie de poil, & placée ni trop haute, ni trop basse, l'une & l'autre contribuë beaucoup à la difformité de la croupe. Les jambes sont les parties du *cheval* les plus à considérer; celles de devant doivent être plates & larges, la rondeur d'une jambe est un défaut dans un *cheval*. Il faut que les cuisses de celles de derriere soient longues & charnuës, que tout le muscle qui est au-dehors de la cuisse soit charnu, gros & fort épais; c'est un défaut lorsqu'elles portent à plomb quand le *cheval* est arrêté; c'est encore une marque de foiblesse dans les reins ou dans les jarrets. Cependant on ne s'arrête pas tant aux jambes de derriere, n'étant pas si sujettes à manquer que celles de devant, qui bien souvent sont mauvaises, lorsque celles de derriere sont bonnes. Un *cheval* monté sur des jambes trop hautes, & plus grandes que n'est sa taille, est défectueux. Quant à la bonté & aux défauts des jambes des *chevaux* dans toutes leurs parties, je renvoie au *Nouveau parfait Maréchal* & autres livres, où il est traité de l'âge & des poils des *chevaux*, de leurs maladies, de leurs guérisons, &c.

Pour la nourriture des *chevaux* destinés au labourage, il faut la leur donner convenable au travail qu'ils doivent faire. On les traite méthodiquement sur la fin du mois de Février jusqu'au mois de Mars, qui est le tems qu'on commence à semer les avoines. Souvent faute d'expérience dans la maniere de sçavoir nourrir les *chevaux*, pour les conserver sains & robustes dans leurs travaux, on les laisse dépérir à vûë d'œil. La plus grande partie des maladies des *chevaux* vient de boire de mauvaises eaux, telles sont les eaux trop vives ou trop cruës, les eaux fangeuses, & celles qui sont trop froides. Pour prévenir ces inconvéniens, si on est proche d'une riviere, on ne sçauroit mieux faire que d'y mener boire les *chevaux* en Eté, & le moins qu'on peut en Hyver, si on a un puits chez soi; car l'eau de puits fraîchement tirée pendant ce tems est chaude, & par conséquent très-bonne pour les *chevaux*. Si l'on est éloigné des rivieres, & que pendant l'Eté on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faut tirer cette eau long-tems avant que de leur donner à boire, & l'exposer au soleil dans des tonneaux ou des auges de pierre bien nettes, pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau qui leur nuit extrêmement.

Après que les *chevaux* ont bû, on leur donne l'avoine dans leur mangeoire bien nettoyée. Cette avoine doit être bien criblée & bien époussetée, & avant que de la leur donner, on doit avoir soin de la flairer pour sçavoir si elle ne sent point le goût du rat ou le relat, ce qui dégoûte les *chevaux*. Les *chevaux* qui viennent de la charruë ordinairement à onze heures du matin, ont coûtume d'être tout en sueur; il ne faut pas manquer d'abord de les froter avec un bouchon de paille, puis on leur prépare du son qu'on mouille beaucoup, qu'on met ensuite devant eux dans la mangeoire pour les faire barboter, &

aider à manger leur foin avec plus d'appétit. Ce son ainsi accommodé leur rafraîchit la bouche, qui est desséchée par l'ardeur du travail qu'ils ont fait, & par la poudre dont elle est remplie. Quoique ces *chevaux* aient chaud, il ne leur arrive aucune incommodité, sur-tout lorsque l'eau dans laquelle on détrempe ce son, est prise plutôt trop chaude que trop froide. Quand les *chevaux* ont mangé leur foin, sur les deux heures on les mene boire, & on leur donne l'avoine pour retourner à la charruë peu de tems après qu'ils l'auront mangée. Au soleil couché que les *chevaux* reviennent de la charruë pour la seconde fois, si-tôt qu'ils sont attachés au ratelier, le premier soin qu'on doit prendre est de leur lever les quatre pieds, & voir s'il ne manque rien aux fers, & ôter en même tems avec un couteau la terre ou le gravier qui est dans le pied entre le fer & la sole, & y mettre de la fiente de vache, ce que les valets négligent bien souvent de faire, si le maître n'est soigneux lui-même de le faire faire devant lui. Si l'on veut conserver les *chevaux*, il leur faut de la litiere fraîche, le fumier entassé de longue main leur échauffe les pieds, cela seul est capable de les perdre entierement. Pour les autres soins qu'on doit prendre des *chevaux*, pour leur laisser passer la nuit comme il faut, après qu'on les a bien frotés, il n'y a qu'à leur tenir leur ratelier suffisamment garni de foin, dont ils se repaîtront après avoir mangé leur avoine, & ainsi continuer tous les jours à les gouverner de cette maniere, & ce sera le moyen de les maintenir longtems en état de rendre de bons services

CHEVAL, QUEUE DE CHEVAL, est une herbe dont les feuilles ressemblent aux crins d'un *cheval*. On l'appelle autrement prêle, en Latin *equisetum*. Voyez PRESLE.

CHEVELÉE, MALLEOLI RADICATI, crossette de vigne qu'on met en terre pour prendre racine. On fait des pépinieres de *chevelées* des meilleurs raisins, pour les planter dans des jardins ou ailleurs, où l'on veut avoir des muscats, chacelas ou autres raisins de bon goût. Il y a aussi des *chevelées* de Bourdelais dont on fait le verjus. On n'emploie point les *chevelées* pour dresser un plan de vignes entier, les crossettes y réussissent mieux. Les *chevelées* passent sous le nom de marcotte aux environs de Paris.

CHEVELU, terme d'Agriculture; ce sont certaines petites racines fort menuës, assez longues, & qui sortent des grosses. La QUINTINIE recommande qu'en plantant on ôte le *chevelu* le plus près qu'on peut du lieu d'où il sort. Certains Jardiniers le conservent avec soin, & ont grand tort. On appelle ainsi ces racines, parce qu'elles ressemblent en quelque sorte à des cheveux. Quand les racines d'un arbre sont toutes petites, & en forme de *chevelu*, c'est un signe presqu'infaillible de la foiblesse de l'arbre, & de sa mort prochaine, dit la QUINTINIE, qui ajoute que la trop grande quantité de *chevelu* n'est pas même un fort bon signe.

Ce mot se dit aussi des plantes qui ont des feuilles fort déliées; on les appelle autrement *capillaires*.

CHEVEUX, se dit figurément des petites racines ou filamens des plantes, d'où leur vient la premiere nourriture.

CHEVRE, animal domestique qu'on nourrit en troupeaux; c'est la femelle du bouc. On peut distinguer deux sortes de *chévres*, celles qui sont communes en Europe, & celles qu'on nomme *chévres* d'Angleterre, quoiqu'on les ait fait venir de Barbarie & des Indes. Celles-ci donnent deux à trois fois plus de lait & de fromage que celles de France, & elles fournissent du poil fin bon à faire des camelots. Les Anglois ont dispersé cette race dans les païs maigres & mon-

tagneux, où les pâturages n'étoient pas assez bons.

On gouverne les *chévres* comme les *brebis*, on les mene aux champs en même tems, on les ramene pareillement ; mais ce qu'il y a de plus particulier, c'est que la *chévre* veut être tenuë proprement. L'humidité & la fange lui sont contraires, & le fumier croupi la rend malade : c'est pourquoi on nettoie tous les jours son étable. La rosée qui rend les *brebis* mal saines, est salutaire aux *chévres* ; c'est pourquoi on les y mene paître. On ne doit point les faire sortir en Hyver pendant les pluies, les neiges, & les frimats.

Pour juger avantageusement d'une *chévre*, il faut qu'elle soit de grande taille, d'un maintien ferme & léger, qu'elle ait le poil épars, les tétins gros & longs, qu'elle soit large sous la queuë, & qu'elle ait les cuisses de même. Elle est féconde depuis deux ans jusqu'à sept. Quant au poil, on veut les avoir blanches, quand on recherche l'abondance du lait, & quand on le veut bon & bien substantiel, on le choisit sous poil rougeâtre & sous poil noir ; cela dépend du caprice. On estime encore mieux les *chévres* qui n'ont point de cornes, que celles qui en ont, parce, dit-on, qu'elles s'accoutument plutôt d'aller aux champs avec les *brebis*, que les autres.

Les *chévres* saillissent en memê tems que les *brebis*, c'est-à-dire, en Automne, & pour les rendre abondantes en lait, on leur donne de la *quinte*, feuille qui est une herbe qu'on trouve par les champs ; il faut les faire brouter le long des haies, & les abbreuver soir & matin. On les trait deux fois par jour, jusqu'à ce que les froids tarissent leur lait, & on recommence quinze jours après quelles ont chevreté.

Il y a des *chevres* qui font quelquefois deux *chévreaux* d'une ventrée, quelquefois aussi elles n'en font qu'un. Pour engraisser les *chévres*, on sevre leurs *chevreaux* un mois après qu'ils sont nés, puis on en agit à leur égard comme au sujet des *brebis*. On engraisse les *chévres* pour leurs graisses dont on fait du suif qui est d'un grand profit. On tond les *chévres* dans les païs où il y en a de grands troupeaux, & on emploie leur poil pour faire des cordes de vaisseaux & des sacs de Matelots, & autres choses qui leur sont nécessaires. Lorsqu'on vend les *chévres*, on ne les assûre jamais saines, parce qu'on prétend qu'elles ne sont point sans fievre, à cause qu'elles ont toujours la voix tremblante. C'est néanmoins une erreur que la raison détruit aisément. Dans la convention qu'on fait en vendant ces animaux, on dit seulement que la *chévre* est extante, & qu'elle a bien bû aujourd'hui, cela suffit pour conclure le marché. Quelques Naturalistes prétendent que les *chévres* respirent l'air par les oreilles, & non par les narines, comme les autres animaux. On laisse les *chevreaux* pour multiplier l'espece, ou bien on les vend. Le lait de *chévre* s'emploie en fromages qui sont excellens ; il n'est pas assez gras pour en faire du beurre. Il y a des *chévres sauvages* qui sont les *chamois*, dont les peaux sont fort estimées.

CHEVREAU, le petit d'une chévre On l'appelle autrement *cabri*.

CHEVREFEUILLE, arbrisseau dont la racine est ligneuse, rampante, & donne à son collet plusieurs jets ligneux, gros comme des plumes à écrire, ronds, longs plus ou moins, suivant le terrein dans lequel il se trouve, couchés par terre en partie, & en partie de bout, sur-tout lorsqu'ils ne sont pas éloignés de quelque corps auquel ils puissent s'entortiller pour se soutenir. De chaque nœud de ces nœuds, qui sont souvent branchus, naissent des feuilles opposées, arrondies, molles, d'un verd gai en dessus, plus pâles & un peu veluës en dessous. A l'extrémité des branches sont

attachées des fleurs disposées en rayons. Chaque fleur est un tuyau fermé par le bas, évasé par le haut & découpé en deux levres, dont la supérieure est recoupée en quelques parties, & beaucoup plus grande ordinairement que l'inférieure, qui est taillée le plus souvent en maniere de langue. Le calice qui soutient la fleur devient une baie molle, d'un rouge tirant sur le jaune, grosse comme un pois, d'un goût désagréable. Elle renferme quelques semences dures, applaties, & presqu'ovales.

Il y a plusieurs especes de *chevrefeuilles*; les unes ont leurs feuilles opposées & séparées : dans quelques especes elles se joignent tellement par leur base, qu'il semble que la branche ne fait que les enfiler. C'est pour cela que quelques-uns l'appellent *caprifolium*, *perfoliatum*. Leurs fleurs varient par leurs couleurs, par leur odeur, & par le tems auquel elles naissent. Dans la plûpart des especes la couleur de la fleur est purpurine, rayée de quelques lignes blanches qui deviennent jaunes lorsque la fleur commence à passer. Mais dans certaines especes ces couleurs sont plus vives, de même que l'odeur. Il y en a aussi qui fleurissent plutôt, d'autres plus tard, & d'autres qui gardent leurs feuilles toute l'année. On cultive dans les jardins le *chévrefeuille*, parce qu'il garnit des espaliers, & qu'il donne beaucoup de fleurs. On fait des palissades de *chévrefeuille*, des berceaux, des cabinets de *chévrefeuille*, des buissons de *chévrefeuille*. On le met dans des pots, on le taille, on l'arrondit, on lui donne diverses figures. Les fleurs du *chévrefeuille* sont en usage en médecine, elles sont un puissant diurétique, & propres pour la rate, &c. On appelloit autrefois le *chévrefeuille*, *chiévreboust*.

Il n'y a rien de plus aisé à multiplier que le *chévrefeuille*; il vient de marcote & bouture. Il se marcote en couchant les branches en terre, ce qui se pratique ordinairement le long d'une palissade qui en est entierement formée, & pour remplir quelque vuide. Les mouches cantarides s'attachent au *chévrefeuille*, & lui donnent une mauvaise odeur, mais lorsqu'on a soin de le nettoyer, on passe aisément sur cette incommodité.

Les Anglois connoissent aussi plusieurs especes de *chévrefeuilles*. Leurs Jardiniers les distinguent en *chévrefeuilles* précoces, tardifs, à fleurs écarlates, & toujours verds. Ce sont toutes plantes qui s'entortillent aisément, & comme on les multiplie, soit de boutures, ou en couchant leurs branches en terre, il faut s'y prendre comme pour les jasmins en Septembre & en Octobre. Ces plantes, comme le dit Bradeley, aiment l'ombre, & habitent originairement les bois, où les arbres voisins servent à les soutenir. Il y a pendant tout l'Eté toujours quelques-unes de ces especes en fleur, qui parfument l'air de leur excellente odeur; c'est pourquoi il conseille à un Jardinier d'en rassembler toutes les especes, parce que les fleurs en sont fort belles par elles-mêmes, & que les plantes croissent fort vîte, & de les placer autour des arbres dans les avenuës, afin qu'elles mêlent leurs fleurs dans les branches des ormes, des chênes & autres arbres semblables. Quoique le *chévrefeuille* soit une plante courante, comme le jasmin, les Anglois, ainsi que nous, en font une plante à tête; dans ce cas il fait un effet admirable dans les cantons les plus écartés d'un parterre. Il ne faut pas le planter au centre d'un parterre, ni au milieu des arbrisseaux toujours verds, il choqueroit la vûe pendant plusieurs mois de l'année, lorsqu'il est dépouillé de ses feuilles. Bradeley dit que s'il étoit permis de donner des regles à sa fantaisie, il seroit d'avis que l'on taillât en pomme toutes les especes d'arbrisseaux à fleurs, & qu'on les plantât dans des pots, afin de pouvoir les placer quand ils sont en fleur dans les plate-bandes parmi les arbres toujours

verds, & les ôter dès que leurs fleurs ſont paſſées pour faire place à d'autres ; c'eſt ce que font auſſi pluſieurs de nos curieux Jardiniers Fleuriſtes.

Le *chévrefeuille* eſt une plante vulnéraire déterſive. Voici comme les Botaniſtes diſtinguent les différentes eſpeces : le *chévrefeuille* d'Italie, le *chévrefeuille* à fleur rouge pâle, le *chévrefeuille* printannier d'Italie, le *chévrefeuille* pannaché à fleur de chêne, & le *chévrefeuille* à fleur de chêne. Il y a encore le *chévrefeuille* de Virginie. Paul Herman, Hollandois, en parle dans ſon *Hortus Academicus*, imprimé à Leyde en 1687. *in*-8°.

CHEVRETER, ſe dit d'une chévre qui met bas ſon petit.

CHEVREUSE, ſorte de pêche. La *chevreuſe*, la *roſſane* avec la *pavie roſſane*, viennent au commencement de Septembre. C'eſt une de celles dont la fleur eſt grande. La QUINTINIE l'appelle auſſi la *belle chevreuſe*. Elle ne le cede à aucune autre pêche en groſſeur, en beauté de coloris, de belle figure, qui eſt un peu longue, en chair fine & fondante, en eau ſucrée & de bon goût, & par-deſſus cela elle excelle pour la fécondité de ſon rapport. Elle n'a autre défaut que celui d'être quelquefois pâteuſe, mais elle ne l'a que quand on la laiſſe trop mûrir, ou qu'elle a été nourrie dans un fond froid & humide, ou qu'elle a rencontré un Eté peu chaud & peu ſec. Elle demande d'être expoſée au Levant ou au Midi, & même dans les fonds médiocrement humides, & elle ne s'accommode pas mal au Couchant, dit la QUINTINIE.

CHEVROTAGE, droit que les Habitans qui ont des chévres, doivent en quelque lieu à leur Seigneur.

CHEVROTER, faire de petits *chevreaux*. La chévre eſt un des animaux qui ſouffre le plus quand elle *chevrote*.

CHEZE', terme de Coutume ; c'eſt une certaine eſpace de terres autour du Château ou de la Maiſon Noble qui eſt en Fief. Cette eſpace eſt en quelques endroits de deux arpens, en d'autres de quatre. On l'appelle auſſi le *vol du chapon*.

CHICHE, pois *chiche*. Voyez POIS.

CHICORACHE', terme de Botanique ; ce mot ſe donne à pluſieurs plantes qui ont rapport à la chicorée ordinaire, ſoit par leurs fleurs & leurs ſemences, ſoit auſſi par leurs vertus. La dent de lion, le hiérachion, les laitues, les condrilles ſont des plantes *chicoracées*.

CHICORE'E, plante potagere. Autrefois on ne diſtinguoit que deux ſortes de *chicorées* : celle qu'on cultive, & la *chicorée ſauvage*, & l'*endive* qui eſt encore une autre eſpece de *chicorée*. Aujourd'hui les maréchés de Paris en comptent de ſix eſpeces différentes, & peut-être en trouveroit-on davantage, ſi l'on vouloit compter celles qui ne ſont que des eſpeces dégénérées.

Ces ſix eſpeces ſe nomment parmi les Jardiniers la *chicorée courte*, la *régence*, la *fine*, la *groſſe friſée*, la *meaux* & la *ſcariole*, qui eſt l'*endive* cultivée. Il y en a de deux eſpeces : l'une a la feuille plus grande, plus large & moins découpée que l'autre. Celle-ci eſt meilleure pour l'Eté & pour l'Automne, mais l'autre plus dure ſe conſerve mieux pour l'hyver. Les cinq autres premieres eſpéces ne different entre elles que par leurs feuilles, qui ſont plus ou moins grandes, & plus ou moins friſées. La *chicorée courte*, qu'on nomme auſſi *céleſtine*, eſt douce, tendre, monte peu, vient bien fournie quand elle eſt bien arroſée, & ne pouſſe pas l'Automne. La *régence* a ſes feuilles fines & déliées, & eſt d'une blancheur parfaite, & d'une douceur qui flate le goût ; elle eſt cependant aujourd'hui la moins recherchée : pourpuoi ? C'eſt que ſans doute, comme le dit l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, *tout eſt mode* en France.

te. La *chicorée fine*, qui va de pair avec la *courte*, eſt moins hâtive, a ſon feuillage plus délié, ſe ſeme au Printems, fournit l'Eté, & ne ſe conſerve pas pour l'hyver. La *groſſe friſée*, ou la *groſſe eſpece*, fournit l'Automne & l'hyver, & ſe conſerve long-tems, c'eſt ſon principal mérite : elle ſe ſeme en Juin & en Août. La *chicorée de maux* connuë à Paris depuis peu d'années, eſt la *chicorée* à la mode; c'eſt celle dont les maréchés cultivent le plus : elle vient en toutes ſortes de terres & en toute ſaiſon. Quand les années ſont un peu ſéches, les pluies la font monter, il faut la ſerfouir ſouvent. Elle eſt douce, tendre, friſée, elle blanchit bien, & vient groſſe & touffuë; on en ſeme en Mai & en Août : cette derniere ſert pour l'hyver. La culture de ces *chicorées* eſt la même, c'eſt dont nous allons parler.

La *chicorée* a ſa racine longue, groſſe comme le doigt, brune en dehors, blanchâtre en dedans, & pleine d'un ſuc laiteux qui en découle aſſez abondamment lorſqu'on la briſe. Elle pouſſe de ſon collet pluſieurs feuilles longues d'un pied, inciſées comme celles de la dent de lion, un peu veluës, d'un verd plus foncé, & d'un goût un peu amer. Quelquefois ſes feuilles ſont entieres & légérement dentelées ſur leurs bords, ſa tige part du centre de ſes feuilles. Quelquefois il naît pluſieurs tiges d'une même racine, elles s'élevent à la hauteur de trois à quatre pieds, ſont branchuës, chargées vers leur bas de quelques feuilles ſemblables aux premieres. Les tiges & les branches ſont dès leur milieu garnies de fleurs bleuës, qui ſont éphémeres. Ces fleurs ſont compoſées de demi-fleurons, entaſſés & renfermés dans des calices verds diviſés en pluſieurs parties, qui s'approchent étroitement les uns des autres lorſque ſa fleur eſt paſſée, & cela pour garantir les embryons ſur leſquels poſoient les demi-fleurons. Chaque embryon devient une ſemence anguleuſe en forme de coin, menuë & longuette; on blanchit les feuilles de *chicorée* en les couvrant en Automne, par ce moyen elles s'attendriſſent & deviennent plus douces.

Les ſix eſpeces de *chicorées* franches, dont nous avons parlé au commencement de cet article, ſont différentes en grandeur & en feuillage, mais pourtant ſemblables pour le goût, & ſe gouvernent toutes de la même façon. On les met toutes dans les potages & dans les ſalades en Automne & en Hyver, pourvû qu'elles ſoient blanchies, & par conſéquent tendres & délicates. On les diſtingue en ce que les unes ſont blanches, ce ſont les plus agréables, les autres ſont vertes, elles ſont plus ſauvages & réſiſtent plus au froid. Quelques-unes ſont friſées, & quelques autres ne le ſont point. Elles s'accommodent toutes aſſez bien de toutes ſortes de terres, elles ne ſe perpétuent que par le moyen de la graine.

On ne commence gueres d'en ſemer que vers la mi-Mai, & il la faut pourlors ſemer fort claire. On l'éclaircit beaucoup pour la faire blanchir en place ſans la tranſplanter, & encore en ſeme-t'on fort peu, parce qu'elle monte trop aiſément en graine. La ſaiſon d'en ſemer beaucoup, eſt la fin de Juin & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne à la fin de Septembre, & on en ſeme auſſi beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire proviſion le reſte de l'Automne & une partie de l'Hyver. Quand elle eſt trop druë on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier avant que de la replanter, & en la replantant pendant l'été, il la faut planter à un grand pied l'une de l'autre. On en fait communément de grandes planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter enſuite au cordeau; cette plante demande de grands & fréquens arroſemens, & quand elle eſt aſſez forte, il faut travailler pour la faire blanchir,

& pour cet effet on la lie de deux ou trois liens, ſelon ſa hauteur, & étant ainſi liée, elle blanchit au bout de quinze ou vingt jours, & comme elle craint extrêmement la gelée, dès que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier ſec, ſoit qu'elle ait été liée, ſoit qu'elle ne l'ait pas été. Quand on eſt à la fin de Septembre on la plante aſſez près, parce qu'elle ne vient pas ſi grande, ni ſi étenduë qu'en Eté. Si on en peut ſauver quelques pieds pendant l'Hyver, il les faut replanter au Printems, pour en avoir de la graine qui puiſſe avoir le tems de bien mûrir. Ceux qui ont une bonne ſerre font bien d'enſerrer, & pour cela on la plante fort près en cette ſerre. Ceux qui n'en ont point, ſe contentent de la couvrir de grand fumier ſec, en ſorte que la gelée n'y puiſſe pas pénétrer.

Une autre maniere de cultiver les *chicorées*, eſt de les ſemer au renouveau ſur les planches des eſpaliers. Quand elles auront ſix feuilles on les replantera dans une terre bien amandée, à la diſtance de dix-huit pouces l'une de l'autre, en leur rognant le pivot, lorſque par leur accroiſſement elles couvriront toute la terre. Il les faudra lier à la maniere des chicons, qui eſt de les lier non pas toutes à main, c'eſt-à-dire, les fortes & les foibles, mais on lie les plus avancées les premieres, & on laiſſe fortifier les autres.

La *chicorée* ſe blanchit durant les grandes chaleurs. Quand on voit qu'au lieu de pommer elle veut monter en graine, on creuſe la terre à côté de la plante, & ſans l'arracher on la couche dans la terre, ne laiſſant ſortir que le bout des feuilles; elle ſe blanchira en fort peu de tems, & cela l'empêchera de monter en graine. Pour une plus grande propreté on les lie auparavant, afin que la terre ne tombe pas entre les feuilles. On doit les coucher toutes d'un côté les unes ſur les autres comme elles ont été plantées, commençant par celles du bout de la planche, & continuant à coucher les ſecondes ſur les premieres, les troiſiémes ſur les ſecondes, ainſi de tous les rangs juſqu'au bout.

Il y a encore deux autres manieres de les bien blanchir pour l'Hyver : la premiere eſt à l'entrée des gelées de les lier à l'ordinaire, puis au bout de huit ou dix jours on les arrache, on les enterre dans la couche qui a ſervi à élever les ſemences. On fait auſſi un petit rayon à travers de la couche de la hauteur de la plante, de huit pouces ou environ. Commençant par un bout, on cache dedans les plantes côte à côte, ſe touchant l'une à l'autre ſans ſe preſſer pourtant, & un peu en penchant. Cela fait on couvre du petit fumier de la même couche, en faiſant un autre rayon pour une ſeconde rangée, dans lequel on couche des plantes comme au premier. On continuë ainſi autant qu'on a de plantes. Après cela on couvre le tout à la hauteur d'environ quatre doigts de bon fumier chaud tout récemment tiré de l'écurie, & en peu de tems elles blanchiront. Si on veut les couvrir de quelques paillaſſons en forme de toit pour les préſerver des grandes pluies, elles dureront fort long-tems ſans ſe pourrir. Quand on en veut prendre pour ſon uſage, on commence par les dernieres qu'on aura enterrées, & ainſi de ſuite.

La ſeconde maniere de les conſerver plus long-tems, eſt de les enterrer par rayons dans du ſablon à la cave, les mettant la racine en haut : il n'eſt pas néceſſaire d'y mettre du fumier par-deſſus, pourvû que le ſable couvre la plante de quatre doigts de haut, & quand on les tire pour ſon uſage, avant que de les dreſſer on doit les bien ſecouer la racine en haut, pour faire tomber tout le ſable qui eſt dans les feuilles, & on les prend comme elles ſe préſentent dans leurs rangées.

Il y a de la *chicorée* qui se ferme d'elle-même, sans être liée, qui est d'une fort petite espece, mais fort estimable pour sa bonté. Quand on veut avoir de la graine de *chicorée*, on laisse monter les plus belles plantes, particulierement celles qu'on voit qui veulent blanchir d'elles-mêmes, & se pommer sans être liées. On la laisse bien mûrir, car elle ne tombe pas ainsi que beaucoup d'autres. Après qu'elles ont bien séché, on les porte sur l'aire de la grange pour les battre, où on a encore assez de peine à la tirer de dedans les nœuds à grands coups de fléau.

Quand on veut avoir de la graine de *chicorée*, on en conserve quelques pieds pendant l'Hyver, on les plante en motte le long d'un mur qui les abrite, on a soin de les couvrir pendant les gelées. On peut encore en planter quelques pieds dans des baquets qu'on porte dans la serre, & au Printems on les remet en pleine terre; on est sûr par ce moyen de voir mûrir la graine qui reste en chemin dans les années tendres, lorsque le pied n'a pas pris de l'avance. Si les années sont favorables, les pieds qu'on replante des premieres semences de Janvier ou de Février viennent également en maturité, mais il y a le risque de la saison à courir. Quand cette graine commence à être mûre, les oiseaux en sont friands; on les chasse par des épouventails, on arrache ces *chicorées* en graine quand le bois commence à sécher, on laisse ces pieds encore exposés au soleil pendant quelques jours. Cette graine est difficile à détacher, il faut mouiller les pieds à deux ou trois reprises pendant deux jours, & cette graine sous le fléau se détache aisément. On la vanne ensuite, & on la fait sécher pour la conserver : plus elle est vieille, plus elle est meilleure. L'expérience a fait voir que de la graine de *chicorée* semée la premiere ou seconde année, étoit sujette à monter, & qu'une graine de douze ou quinze années y étoit moins sujette.

Nous ne dirons point ici l'usage que l'on fait de la *chicorée* en cuisine : personne n'ignore que la *chicorée* blanche se mange cruë en salade, & cuite en gras comme en maigre ; qu'elle s'allie avec les viandes, soit rôties, soit bouillies; qu'on la sert sous l'aloyau & le gigot, sous les poulets en ragoûts, &c. Cette plante est saine, & n'a point de retours désagréables. Elle a des propriétés en Médecine; ses feuilles vertes sont rafraîchissantes, détersives & apéritives. on s'en sert dans les prisannes, les décoctions & les lavemens : ses feuilles pilées sont bonnes pour appaiser les inflammations, on en fait aussi un syrop fort salutaire. Enfin la grande, qui est une des quatre semences froides mineures, a aussi ses vertus particulieres. Je ne crois pas que les Anglois comptent autant d'especes différentes de *chicorées* que nous, du moins BRADELEY ne parle en général que de la *chicorée* blanche, qu'il recommande de ne semer que vers la fin d'Avril, & de la transplanter vers le milieu de Juillet, pour en jouir en Août.

CHICORE'E SAUVAGE, c'est la même que l'*endive*, quoique je trouve plusieurs Auteurs qui les distinguent. Mais l'Auteur de l'*Ecole du Potager* marque que c'est la même chose, & préférant son sentiment à ceux de LIGER, de CHOMEL & des autres, nous ne faisons comme lui qu'un article de cette *chicorée*, qui est de deux especes. Toutes les deux se multiplient de graine, ont une racine grosse, blanche en dedans. Leur ressemblance est parfaite à tous égards, la feuille est d'un gros verd, fort allongée, découpée en dent de scie. La seule différence est que l'une a des veines rougeâtres, & l'espece commune ne les a pas. Ces veines deviennent d'un rouge vif lorsqu'on la fait blanchir pour la manger en salade, & on l'appelle *chicorée pannachée*. Mais son goût n'est pas

différent de l'autre. C'eſt de cette *chicorée pannachée*, dont on doit conſerver des pieds pour avoir de la graine.

On ſeme la *chicorée ſauvage* à la fin d'Avril en terre légére, & à la mi-Mai en terre forte. Quand on la ſeme plutôt, elle eſt ſujette à monter; mais ſi on veut la manger jeune, on en peut ſemer dès le mois de Mars, & ſur couche dès le mois de Janvier : alors on la ſeme dru. Pour celle qu'on veut laiſſer profiter, on la ſeme claire, afin que la racine puiſſe groſſir. On la ſeme à la volée ou par rayon. De cette derniere façon elle eſt plus aiſée à cerfouir, & on la tire plus facilement de terre en Automne. Cette *chicorée*, bonne pour la ſanté, ſe mange jeune coupée, & mêlée avec le pourpier. Plus forte on la coupe en morceaux, & on la mange de même avec le ſucre. On la fait tremper pendant quelques heures, pour lui ôter ſa plus grande amertume. Il y a des Provinces mêmes où dans l'Eté on fait cuire les racines, que l'on mange auſſi en ſalade, en ôtant le filet du milieu. Cette ſalade eſt auſſi très-ſaine, & même meilleure que la feuille; car ſon petit goût d'amertume corrigé par l'huile & le vinaigre, eſt très-ſupportable. Enfin on la fait blanchir, & c'eſt une des principales ſalades de l'Hyver.

Pour cet effet on l'arrache depuis le mois d'Octobre juſqu'à Noël. On coupe entierement la fanne avec le bout de la racine, on l'enterre par rayons dans une cave chaude, & on la mouille légérement. Les Maréchés portent du fumier chaud dans les caves, dont ils font une couche de la hauteur d'un pied, & ils y enterrent leur *chicorée* par groſſe botte. D'autres font percer des tonneaux près à près, & de la grandeur d'un gros écu; ils paſſent cinq ou ſix racines plus ou moins par chaque trou, le cœur en dehors, & à meſure qu'ils les garniſſent, ils font entrer du ſable dans ce tonneau, & ces racines rangées par lits & couvertes de ſable, blanchiſſent encore de cette façon. Plus on les coupe, plus elles repouſſent, & une certaine quantité de pieds fournit de la ſalade tout l'hyver. Mais les Maréchés qui n'en font blanchir que pour vendre, ſe trouvent obligés par l'uſage établi à Paris, de vendre la racine avec la feuille, & ainſi ils ne tirent que ce premier profit.

On fait un grand uſage de la *chicorée ſauvage* en Médecine; elle eſt apéritive, purgative & rafraîchiſſante, & c'eſt un excellent fébrifuge. Ses feuilles entrent dans tous les bouillons rafraîchiſſans, on en exprime le jus pour la pleuréſie, les fluxions de poitrine; on y joint les ſucs de bourache & de cerfeüil. Ce même remede eſt bon pour les maladies du foie, la jauniſſe & les obſtructions des viſceres : on l'emploie auſſi dans les fiévres continues & intermittentes. Les fleurs de la *chicorée ſauvage* ſont cordiales; la conſerve qu'on en fait, & l'extrait de toute la plante purifient le ſang & préſervent de grandes maladies. Lorſqu'on veut recueillir de la graine de cette *chicorée*, on en laiſſe une planche plus ou moins qui paſſe l'hyver. Quand cette planche eſt à ſix pieds ou environ de hauteur, on en lie les montans de gros en gros à quelques échalas, pour les garantir des vents. La graine qui eſt bonne à recueillir au mois de Septembre, vient à la ſuite d'une fleur bleue, & elle reſſemble à celles des autres *chicorées*, à la couleur près qui eſt un peu plus brune. Cette graine ſe conſerve auſſi long-tems que celles des autres, c'eſt-à-dire, pendant dix ans.

CHIEN DE BERGER : ſi les *chiens* dans une campagne ſont d'une grande utilité la nuit & le jour, pour avertir & être de garde dans une baſſe cour, ils ſont auſſi d'un grand ſecours aux Bergers. Un *chien de Berger* doit être vif, fort, alerte, hardi, pour bien défendre le troupeau du loup, tant le jour que la nuit. Pour cet effet on l'arme d'un bon

collier garni de pointes de clous. Un *chien de Berger* doit être jeune, c'est-à-dire, âgé d'un an, de grosse taille, fort velu, les yeux & les narines noires, les lévres d'un rouge obscur, les dents aiguës, la tête & les oreilles grandes, les doigts bien partagés & larges d'entre-deux, les ongles durs & courts, la queuë grosse, & tout le corps bien formé, la voix grosse & tonnante, une grande gueule de couleur fauve, & qu'il soit blanc pour qu'on le distingue, même entre chien & loup. Les *chiens* qu'on exerce à la chasse ne valent rien pour garder les brebis, parce qu'ils n'ont l'instinct qu'à chasser, & qu'ils négligent le troupeau. On donne à manger aux *chiens de Berger* parmi le troupeau même, soit aux champs, ou à la maison. On les nourrit de gros pain, & quelquefois on leur jette des os à ronger pour leur affermir les dents, leur faire bonne gueule, & les rendre plus méchans. Sur-tout il ne faut point leur donner à manger de chair de brebis, ou de mouton, de peur qu'ils n'y prennent goût, & qu'ils ne s'acharnent trop sur ces bêtes, défaut dont il est très-difficile de les corriger. On les instruit à ramener les brebis égarées, & à obéïr vîte à la voix du Maître. Souvent on choisit pour cela de gros mâtins, ou des dogues, & il n'y a qu'à les bien nourrir pour que le troupeau soit bien gardé.

CHIENDENT, genre de plante très-étenduë, auquel on a conservé le nom de *gramen*, qui vient de *gradiri*, tracer. Il n'y a cependant que quelques-unes de ces especes, qui tracent ou étendent leurs racines çà & là. Deux de celles-ci sont usitées dans la Médecine, & servent de base aux prisannes. On trouve le long des chemins & dans les champs cette sorte de plante, & la difficulté que l'on a de les arracher entierement, a passé en proverbe; car l'on dit d'une chose difficile à entreprendre, ou qui n'est pas aisée à terminer, que c'est du *chiendent*. Quelques Auteurs l'ont appellé *gramen*, ne voulant point dire *chiendent*, à cause qu'il n'y a que quelques-unes de ces plantes qui ont les feuilles rudes, & que les chiens dévorent pour se faire vomir. Le vulgaire confond toutes les especes de *chiendent*, & les nomme du nom d'herbe. Le grand nombre de *chiendent* que les Botanistes ont découvert, sont rangées sous quelques différences particulieres qui se tirent du rapport qu'elles ont avec les plantes fromentacées, *cerealia*, dont elles différent néanmoins par la petitesse de leurs semences. Les especes qui ont un épi de seigle, ou de froment, sont nommées *gramina spicata*, *secalina*, *triticea*; d'orge, *hordeacea*; d'yvraie, l'*oltacea*; d'avoine, *avanacea*; de millet, *miliacea*; de la masse, *tyhina*. Celles qui ont plusieurs épis rangés comme les doigts de la main, *digitata*; enfin celles qui ont leurs épis étendus & éparpillés en maniere d'aigrette, *paniculata*.

Le chalumeau dans la plûpart des *chiendents*, est noüeux par intervalle, & de chaque nœud prend naissance une feuille, qui est roulée en partie autour du chalumeau, & l'enveloppe étroitement en maniere de gaine. Le poinçon sur lequel sont attachées les enveloppes de la semence, se nomme la rape, à cause qu'il est inégal comme cet instrument; sur cette rape sont posés des paquets d'écailles, *locusta*, pliées en gouttieres, qui servent de calice aux fleurs & aux semences. Ces paquets n'ont presque point de pédicule, comme dans les épis, ou sont soutenus par des brins longs, comme dans les especes qui ressemblent à l'avoine, au millet, ou portent des panicules. Les écailles s'appellent bales, *gluma*. Ce sont proprement les calices des fleurs, & quelquefois des semences en même tems, qu'ils enveloppent étroitement lorsque les fleurs sont fertiles. Ces bales sont terminées dans plusieurs especes par une arête fine, appellée la barbe. Le *chiendent* entre dans les pti-

ſannes, & eſt une plante apéritive.

CHIENNE'E, herbe qu'on appelle autrement *mort aux chiens*, *tue chien*, *ou colchique*. Voyez COLCHIQUE.

CHOU, c'eſt de toutes les plantes potageres la plus facile à cultiver, excepté le *chou fleur* qui demande le plus de ſoins & le plus d'attentions. Le *chou*, ſuivant les différentes eſpeces, varie dans ſa tige, ſa feuille, ſa groſſeur, ſa forme & ſa couleur. Nous parlerons de toutes celles qui ſont les plus connuës dans nos jardins. En général tous les *choux* ſe multiplient de graine. Cette graine eſt ronde, menuë, brune, ou rougeâtre, ſuivant l'eſpece. On recueille ſur les pieds qu'on a conſervé l'hyver, & qu'on replante au Printems, ou ſur ceux qui pendant cette ſaiſon peuvent réſiſter en pleine terre. Les têtes qui s'ouvrent, & qu'on aide au beſoin en les fendant en croix, pouſſent une tige garnie de beaucoup de rameaux chargés de fleurs dans toute leur longueur. Ces fleurs ſont diſpoſées en trois à quatre pétales jaunes ou blanches, ſuivant l'eſpece. Le calice eſt partagé en quatre parties, d'où il ſort un piſtil qui ſe change en une ſilique longue, menuë & cylindrique, diviſée en deux loges par une cloiſon mitoyenne, garnie des deux côtés de petites foſſettes remplies de graines. On coupe les pieds dès que les premieres ſiliques commencent à s'ouvrir; on les laiſſe debout expoſés au ſoleil, ou étendus ſur un drap, juſqu'à ce que toutes les tiges ſoient ſéches, & que la graine ſe détache preſque d'elle-même. Quand cette graine eſt bien ſéche & bien aoûtée, on la peut conſerver pendant huit ou dix ans.

Quant à la culture des *choux*, on les ſeme en différente ſaiſon, ſuivant le tems qu'on en veut jouir. On les plante quand ils ſont bons à mettre en place. La maniere eſt différente ſuivant le païs, mais on ſe ſert ordinairement d'un plantoir. Dans les païs où on en fait de grandes plantations, comme dans l'Alſace, & en France aux environs de Saint Denis & d'Aubervilliers, on les plante à la charrue. Soit de cette maniere, au plantoir ou à la bêche, ils réuſſiſſent de toutes les façons.

La terre où on les plante doit être bonne & bien fumée. Le ſable ne leur convient pas. Quand on n'a point d'autre fonds, on y ſupplée en y mettant force fumier, & en arroſant beaucoup. On donne de la diſtance à chaque pied, ſuivant l'eſpece du *chou*, & ſuivant la ſaiſon. Ceux qu'on met en place en Mars & Avril doivent être plus écartés que ceux qu'on plante en Juillet & en Août. Le moins de diſtance qu'on leur donne eſt de dix huit pouces; on ne doit ſemer & planter les *choux* que quand le vend eſt au Midi ou au Levant. Il faut que le plan ne ſoit ni trop jeune, ni trop vieux, & qu'il n'ait pas ſouffert. Trop jeune il riſque d'être dévoré par les inſectes, n'ayant pas la force de réſiſter à leur attaque: trop vieux il ne fait que languir, & monte ordinairement, ou demeure noüé. On choiſit autant qu'on peut un tems de pluie pour planter les *choux*, & auſſitôt qu'ils ſont plantés, quelque tems qu'il faſſe, il faut les mouiller & continuer de deux jours en deux jours, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien repris, à l'exception du *chou fleur*. On les ſerfoüit enſuite. Quand quelqu'un manque, on l'arrache & on le remplace. Quand quelqu'un *borgne*, c'eſt-à-dire, qu'il a un défaut dans le cœur qui l'avorte & l'empêche de former ſa pomme, on le remplace auſſitôt. Voilà en général ce qui regarde la culture des *choux*. Paſſons aux eſpeces plus connuës, dont nous avons à parler.

CHOU COMMUN, eſt celui qu'on cultive plus ordinairement dans les potagers. Sa racine eſt un toupet de fibres cheveluës d'où ſort une tige haute, d'un pied ordinairement, épaiſſe plus ou moins ſuivant ſon âge, & chargée à

son sommet de quelques feuilles arrondies, amples, dentelées sur leurs bords, relevées de grosses nervûres qui s'étendent sur toute sa surface postérieure, & portées par des queuës épaisses, & de deux pouces environ de longueur, surtout celles des feuilles extérieures. Ses fleurs sont pâles ou blanchâtres. On donne à ce *chou* différens noms, par rapport aux changemens qui lui arrivent. Tantôt on le nomme *chou verd*, à cause que ses feuilles sont vertes : *chou blanc*, ou *chou blond*, quand elles sont devenuës blanchâtres; & comme c'est l'espece qui craint moins le froid, & qu'il est plus tendre après la gelée, on l'appelle vulgairement à Paris *chou gelé*. Sa semence est bonne pour tous les vers. Ce *chou*, aussi bien que les suivans, lâche le ventre : il est encore connu sous le nom de *chou pancalier*.

CHOU CABUS, est une espece de *chou* dont la tige, ou trognon pousse une si grande quantité de feuilles à son sommet, que ne pouvant toutes s'étendre à la fois, elles demeurent un longtems entassées les unes sur les autres, & forment comme une tête dure, blanche en dedans, & fort bonne pour manger. Ses fleurs sont jaunâtres; on le nomme à Paris & en plusieurs endroits *chou pommé*, ou *chou pommé blanc*. Il dégénere quelquefois, sur-tout lorsque le terrein ne lui est pas favorable. Le *chou cabus* ou *pommé* se seme & plante en lieu humide : il est encore connu sous le nom de *chou pommé* ordinaire, car on connoît encore à Paris le petit *chou pommé* hâtif, qui pomme le premier; le petit *frisé* hâtif beaucoup plus connu que le précédent; le *chou de Bonneuil* qui vient après eux; & le *chou Saint Denis*, ou l'*Aubervilliers*, qui est celui dont il se fait plus de consommation à Paris. Je renvoie à l'*Ecole du Potager*, qui décrit soigneusement ces différentes especes de *chou pommé*.

CHOU ROUGE, se dit de deux sortes de *choux*, qui sont teints de couleur de pourpre, & dont l'un est pommé, & se nomme *chou pommé rouge*. Il ne differe du *chou cabus*, que par sa couleur. L'autre espece de *chou rouge* n'est point pommé; ses feuilles sont grandes, frisées & relevées de nervûres d'un pourpre plus foncé que le reste de la feuille, qui est le plus souvent verdâtre. Il s'éleve plus haut que le pommé rouge, ses fleurs sont cependant de la même couleur; on nomme ce *chou*, *chou commun rouge*, ou *chou rouge*. On emploie le *chou rouge* pour les maux de poitrine, pour la toux & pour les crachemens de sang. On en fait un syrop pour les Asthmatiques, mais on doit le prépârer à mesure qu'on en a besoin; car lorsqu'il est gardé il sent si mauvais, qu'on ne sçauroit en user par la bouche.

CHOU DE SAVOIE, ou CHOU DE MILAN, est une autre espece qui approche du *chou commun*; mais il est plus gros, ses feuilles sont plus blanches, plus tendres, relevées de nervûres plus grosses : ses feuilles sont aussi frisées, ondées & serrées les unes contre les autres, comme celles de la laitue. Sa fleur est blanche. Ce *chou* est recherché à cause qu'il est plus délicat qus les précédens. On en connoît de cinq especes différentes, mais qui ne sont que des especes dégénérées de celles-là.

CHOU BLANC, ou CHOU FRISE, il est commun en Savoie. Il differe du précédent par ses feuilles beaucoup plus grandes, plus frisées, ordinairement plus blanchâtres, & par ses fleurs qui sont jaunes. On le mange sur la soupe comme le *chou* verd; il est plus délicat. Les *choux blancs* ne se sement qu'au mois d'Août, pour être replantés un peu avant l'hyver. Ils croissent & fournissent pendant tout l'hyver; les fortes gelées les attendrissent, & les rendent très-agréables au manger.

CHOUFLEUR, c'est une espece

de *chou*, dont les feuilles extérieures sont assez grandes, mais celles du milieu, aussi bien que ses tiges, avortent & dégénerent en des têtes informes toutes grainées, blanches & fermes. On mange ces têtes cuites dans l'eau, & apprêtées avec une sausse blanche assaisonnée de sel, de poivre & d'un peu de vinaigre. On faisoit venir autrefois sa semence d'Italie; mais on la recueille en France depuis qu'on s'est avisé de conserver à la cave pendant l'hyver les pieds de ces *choux*, qu'on a vû être bons à donner des tiges. On les transplante ensuite au Printems, & ils ne manquent pas de fleurir dans la saison; ces fleurs sont pâles. Ce *chou* aussi bien que la plûpart des autres especes dégénere quelquefois.

Les Italiens en tirent la graine de l'Isle de Candie & autres endroits du Levant, cependant on en recueille d'assez bonne en Italie & en France, mais elle ne produit pas de si grosses pommes ou têtes; elle est sujette à dégénérer en *choux*, *raves* & *navets*. Pour connoître la bonne graine & la plus nouvelle, il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde, & non ridée, petite ou desséchée, ce qui marqueroit qu'elle est vieille. Il faut encore qu'elle soit de couleur rouge, & non pas d'un rouge clair. Quand on est pourvû de bonne graine, on la seme à la maniere d'Italie ou de celle de France. Pour la gouverner à l'Italienne, on la seme dans des caisses ou baquets durant la pleine Lune du mois d'Août. Elle leve promptement de terre, & se fortifie avant l'hyver. Pendant les gelées on met ces baquets dans la cave jusqu'au renouveau; après les gelées on les replante en bonne terre; par ce moyen on a des pommes belles, blanches, bien conditionnées avant les grandes chaleurs: mais la coutume de nos Maréchés est d'en semer la graine, à la saint Remi, sur couche.

Les Italiens n'attendent pas que les pommes soient toutes en leur grosseur, mais peu auparavant ils les arrachent & les mettent a la cave, enterrent toute la racine & la tige jusqu'a la pomme, les rangeant côte a côte un peu en panchant. Là ils s'achevent de pommer, & se gardent fort long-tems, au lieu que s'ils les laissoient sur terre, la chaleur les feroit monter en graine.

Les François se contentent d'en avoir pour la fin de l'Automne, qu'ils conservent pour manger durant l'hyver; quand ces *choux-fleurs* sont faits de bonne heure, il y en a quelques-uns qui font leurs pommes des le mois de Juillet: mais les autres s'endurcissent par les grandes chaleurs, & demeurent sans profiter faute d'humidité, ne produisant que de petites têtes, & le plus souvent point du tout. C'est pourquoi on en seme peu d'abord, mais vers la fin d'Avril lorsque les melons sont hors de dessus la couche, & replantés, on peut y semer d'autres *choux-fleurs* lesquels feront leurs pommes dans l'Automne, & seront serrés dans un lieu exemt de la gelée, pour être mangés pendant l'hyver.

Pour les replanter on attend qu'ils aient la feuille large comme la paume de la main, afin qu'ils soient plus forts. On leur rogne le bout du pivot, on les enterre jusqu'au collet, c'est-à-dire, que les feuilles de la cime ne sortent que de trois doigts hors de la terre. La vraie distance pour les replanter, est de trois pieds en trois pieds, & deux rangs seulement à chaque planche. On doit avoir soin de les sarcler & labourer quand ils en ont besoin, jusqu'à ce que les feuilles couvrent la terre, & étouffent l'herbe qui pourroit pousser. Si on veut faire des trous dans l'endroit où on les plante, & y mêler du fumier, les *choux-fleurs* en auront la pomme beaucoup plus grosse.

Nous distinguons trois sortes de *chou-*

*fleur*:

*fleur* : le *tendre*, le *dur*, & le *demi-dur*. Le *tendre*, qu'on nomme hâtif, est le plus printannier. Il n'est pas pour cela le meilleur. On le seme sur couche à la fin de Janvier : on le repique sur une autre couche dès que ses oreilles sont bien formées. Aux environs de Pâques on le plante à deux pieds de distance avec une poignée de terreau dans chaque trou. Le *chou-fleur dur*, qui est le meilleur des trois, a sa pomme plus grosse, son grain plus serré, & ne monte pas si facilement : on a de ces *choux-fleurs* au mois de Juin, si la saison est favorable. Le *chou demi-dur* tient le milieu entre les deux autres, & se seme dans le même tems & de la même maniere que le *dur*.

Il y a une quatriéme espece de *chou-fleur*, dont la graine vient d'Espagne. Elle est peu connuë. Son principal mérite est de ne porter du fruit qu'à la seconde année : mais nos hyvers longs & rudes lui sont contraires. Peut-être que dans nos Provinces Méridionales on le pourroit plus aisément cultiver. Ceux qui voudront un plus long détail sur le *chou-fleur*, personne n'en a mieux écrit que M. DE C*** dans son premier volume de l'*Ecole du Potager* : je dirai seulement qu'il y en a qui croient que la graine de *chou-fleur* de Malthe, ou du Levant, est meilleure qu'aucune autre ; mais l'expérience a fait voir, de l'aveu même des Etrangers, qu'il n'y en a point de meilleure que celle d'Italie.

CHOU RAVE, ou CHOU DE SIAM : on l'appelle ainsi à cause que sa tige est terminée par un nœud gros comme une rave, d'où sortent les queuës de ses feuilles, qui sont grandes, amples & semblables aux précédentes. Ses fleurs sont jaunes & petites ; on mange ce nœud.

CHOU NAVET : il se distingue par sa racine qui est un gros navet chargé de quelques fibres cheveluës. De ce navet part une tige qui porte des feuilles & des fleurs, comme le *chou* ordinaire. Les pauvres gens de la Boheme mangent sa racine qu'ils coupent par tranches.

CHOU BROCOLI, est une sorte de *chou* dont il y a deux especes : l'une porte une feuille d'un gros verd, frisée, bouclée & allongée comme celle du *chou-fleur* : il s'éleve de deux ou trois pieds. Il sort des aisselles de chaque feuille un drageon, qu'on nomme brogne en quelques Provinces du Royaume : ce drageon se mange au beurre ou à l'huile comme des asperges. On seme cette espece de *chou* en Mars, & on commence d'en joüir en Août jusqu'aux gelées. On donne aussi le nom de *brocoli* à tous les rejettons de *choux* ou frisés, dont les pieds ont resté en terre pendant l'hyver, après en avoir coupé les pommes, & qui repoussent au Printems.

L'autre espece de *brocoli*, qui est le véritable & le bon *brocoli*, dont les Italiens font cas, forme une pomme comme le *chou-fleur*, avec cette différence, qu'elle est violette. Le grain n'en est pas ni si fin ni si serré. La tige s'éleve à deux pieds environ. De chaque feuille il sort un rejetton terminé de même par un bouquet de graines de même espece, & de même bonté que la mere pomme. Quand il ne s'en forme point de bien décidée, c'est-à-dire, quand toutes les côtes s'ouvrent & s'écartent au lieu de demeurer réunies, les rejettons sont alors bien plus abondans & mieux nourris. La feuille est découpée profondément du côté de la queuë, & arrondie à l'extrémité, d'un verd assez foncé & peu frisé.

On mange ce légume cuit, chaud ou froid, en salade selon le goût d'un chacun. On le met aussi dans la soupe, mais il ne lui faut pas plus de cuisson qu'aux asperges, soit à la sausse blanche, soit en salade à l'huile ; il est délicieux & délicat. Dans l'Italie, qui est son climat favori, on le préfére au *chou-fleur*. Il est peu connu en France, on n'en voit que dans les Jardins des Curieux. On le seme en deux saisons, pour en avoir tôt & tard, sur couche au mois de Janvier & au mois

d'Avril. Les premiers sont bons en Juin, & les seconds en Octobre : on arrose souvent ce *chou*. Quant à sa culture, c'est la même que celle des autres *choux*.

Il y a le *chou* blanc de Strasbourg, qui est un *chou pomme* régulierement parfait; c'est le *chou* le plus commun en Allemagne. On les plante dans les champs, & ils sont abandonnés à leur bonne fortune. La pomme de ce *chou* est plate, évasée, dure & blanche, & pese jusqu'à trente ou quarante livres. Il est bas de tige, & le peu de feuilles qu'il jette sont d'un verd pâle & lisse. On le seme aux environs de Paris au mois de Mars; on le replante à la fin de Mai. Il est bon en Octobre, & se conserve pendant une partie de l'hyver.

C'est avec cette espece de *chou* que les Allemans font leur *saur-kraudt*, mets si estimé parmi eux : mais le plus gros *chou* d'Allemagne s'appelle *centner-kraudé*, *chou* de cent livres; il est monstrueux & il y en a qui pesent plus de cent livres. J'en ai vû à Strasbourg, dont la tête auroit eû de la peine à entrer dans un muid défoncé. Les Allemans ont encore un *chou* brun, nommé pyramidal, dont ils font grand usage pendant l'hyver : mais il n'est pas estimé en France, & à peine y est-il connu.

Les Anglois ont aussi quelques *choux* particuliers, comme leur *chou marin* d'Angleterre, qui a la feuille plus épaisse & plus charnuë que les autres *choux*. Elle est frisée; plissée sur les bords par onde, & d'un assez bon goût; mais il ne convient que dans les pays froids comme en Angleterre.

Le *colsa* est un *chou* sauvage qui ne pomme point. On ne s'en sert que pour faire de l'huile, aussi bonne que celle de navet. On le seme dans les Jardins, & on le replante dans les champs, où il s'éleve à quatre ou cinq pieds de hauteur. On en cueille la graine à la rosée du matin pour n'en point perdre.

De toutes les especes de *choux* dont nous venons de parler, il n'y a que le *colsa* qui n'entre point dans les alimens. On voit même peu en France le *chou* rouge sur les tables. Il n'y a que les Flamans & les Hollandois qui le mangent cuit & cru de différentes façons. Ce *chou* rouge est de deux especes; l'une qui pomme, & l'autre qui ne pomme pas. Il a de grandes propriétés en Médecine (c'est celui qui pomme). On l'emploie avec succès pour les maladies du poumon & de la poitrine. Il lâche, il adoucit, appaise la toux, fait revenir la voix éteinte; enfin, le boüillon où il a cuit avec le pulmonaire, le capillaire & le mou de veau soulage les mauvaises poitrines & les asthmatiques. Il a bien d'autres propriétés dont il n'est pas de mon sujet de rendre compte : je renvoie aux Livres qui en traitent.

On n'en peut pas dire autant de toutes les autres especes de *choux*. Leurs bonnes & mauvaises qualités sont assez équivoques. Les Romains en faisoient grand cas; ils l'appelloient la Médecine du Grand Caton, parce qu'il avoit préservé sa famille de la peste : c'est qu'apparemment ils ne connoissoient pas de plante meilleure que celle-là. Il passe pour constant que le *chou* n'est pas sain, puisqu'on est dans l'usage de le faire boüillir dans une premiere eau, pour en faire sortir le suc vicieux avant que de le mettre dans le boüillon, ou de l'employer à d'autres usages. Les Médecins disent qu'il est venteux & indigeste; qu'il produit des sucs grossiers, qui forment une bile noire, ce qui paroît démontré par les rots puans & désagréables qu'il excite.

Cependant outre l'usage qu'on en fait en Cuisine, & même à la Campagne pour la nourriture de plusieurs animaux; car cuit & mêlé avec le son, on en engraisse les cochons. On en donne aux vaches, aux lapins privés, & à la volaille, particuliérement aux canards & aux poulets d'Inde, quand il est cuit. On lui connoît

en Médecine quelques propriétés. On dit que son suc pris en breuvage est bon contre la morsure des serpens; que ses feuilles appliquées sur les pieds soulagent les douleurs de goute; que son fréquent usage est favorable à la vûë; qu'il arrête les tremblemens de membres; que son suc est bon pour faire passer les véruës; que ses feuilles cuites dans du vin sont souveraines pour les ulceres & la lépre; que sa graine concassée & prise dans un boüillon augmente le lait des nourrices & fait mourir les vers, &c.

Il y a plusieurs autres especes de *choux* comme on le peut voir dans les Instituts de Botanique de M. DE TOURNEFORT; mais la plûpart ne se trouvant que dans les Jardins des Curieux n'ont point de noms François.

CHOU MARIN, est le nom d'une espece de liseron purgatif, & qui croît au bord de la mer. *Voyez* LISERON.

CHOU DE CHIEN, espece de mercurielle qui croît dans les Montagnes, & qui est vivace. *Voyez* MERCURIELLE.

CHRETIEN, BON-CHRETIEN, arbre & fruit. *Voyez* BON. On lui donne par-tout le surnom de *bon*, à la réserve du Poitou qui se contente de l'appeller la *poire de chrétien*. LA QUINTINIE.

CHRYSANTHEMUM, plante qu'on nomme ainsi à cause de la couleur dorée de ses fleurs. Elle a néanmoins cela de commun avec beaucoup d'autres plantes. L'espece de *chrysanthémum* qu'on cultive dans les Jardins vient de Candie & de Sicile, & est annuelle. Ses tiges sont droites, hautes de trois à quatre pieds, branchuës, canelées, d'une couleur verd pâle, & garnies aussi-bien que ses branches de feuilles alternes découpées en plusieurs segmens, qui sont encore incisées sur leurs bords. Leur couleur est d'un verd un peu pâle. Les extrémités des tiges & des branches portent des fleurs radiées assez amples pour la grandeur de la plante, & soutenuës par des calices écailleux. Ses fleurs varient par leur couleur qui est plus ou moins vive. Il s'en voit dont le centre est pâle, pendant que la circonférence est jaune, & quelques pieds donnent des fleurs également jaunes; les unes plus vives, les autres plus pâles. On estime plus les pieds qui portent les fleurs doubles toutes jaunes. On fait moins de cas de celles qui sont jaunes & blanches, quoique doubles. Les semences du *chrysanthémum* sont menuës, longuettes, anguleuses, crenelées, & d'une couleur brune.

On trouve dans les terres à bled des environs de Paris, & dans celles de Normandie, une espece de *chrysanthémum*, qui a ses fleurs toutes dorées & aussi grandes que celles de la marguerite. Ses feuilles sont tantôt entieres & dentelées sur leurs bords, le plus souvent découpées en quelques segmens longs & crenelées.

On mange en quelques lieux les tiges & les feuilles de cette plante, comme les autres herbes potageres.

CHRYSOCOME, plante qui est une espece d'immortelle, ou de *stechas citrin*. On l'appelle *chrysocome* parce que ses fleurs sont des bouquets d'une couleur d'or éclatante. *Voyez* IMMORTELLE.

CHRYSOGONUM, plante qui croît parmi les bleds de la hauteur d'une coudée. Ses tiges sont fort minces, & divisées en plusieurs branches; elles sont garnies de feuilles, disposées deux à deux d'un côté & d'autre en forme de croix, d'un verd brun, couchées par terre, plus larges au bout, & découpées comme celles du chêne. Ses fleurs qui viennent aux extrémités des branches sont jaunes, composées ordinairement de quatre feuilles. Sa racine est ronde, & rouge par dedans. Cette plante est fort semblable au *léontopétalon*.

CIBOULE, plante annuelle qu'on mange en salade, & dont on fait des

fausses. Il y en a trois especes ; la *commune*, la *ciboule de Saint Jacques*, & la *vivace*.

La racine de la premiere est un assemblage de plusieurs bulbes unies ensemble & allongées, qui ne forment ensemble qu'un seul paquet de racines chevelues & blanches. Ses feuilles sont menues, longues de huit à dix pouces, cylindriques, fistuleuses, pointues, & d'une saveur âcre. Sa tige est nue, droite, haute de deux à trois pieds, renflée vers le milieu, & porte à son sommet une tête formée comme celle de l'oignon ; mais plus petite, composée de fleur en lys de couleur blanche, dont chacune a six petites étamines & un pistil, qui se change ensuite en un fruit arrondi partagé en trois loges remplies de graines arrondies, anguleuses & noires.

La seconde espece a ses feuilles plus courtes, plus renflées dans le milieu, & plus renversées sur terre ; sa saveur est plus forte.

La troisiéme espece qui est vivace ressemble en tout a la premiere.

Les *ciboules* ne se multiplient que de graine, qui est de la grosseur de la poudre à canon ordinaire, un peu plate d'un côté & à demi ronde de l'autre, & cependant un peu longue en ovale & blanche dedans. On la seme sur planche pendant presque toute l'année excepté pendant le grand froid. Lorsqu'elles levent trop dru, il les faut éclaircir. On les replante des caisses, depuis la plus grosse jusqu'à la civette d'Angleterre : on en met quatre ou cinq ensemble pour en faire une touffe, & selon la grosseur de la *ciboule* on les éloigne, n'y ayant d'autre soin pour les gouverner que de les bien sarcler biner, & si on veut fumer avant l'hyver. On les peut laisser dans leurs planches si long-tems que l'on veut. La plante grossit toujours par les cayeux qu'elle jette en abondance, si on les y laisse plusieurs années : il est bon cependant de trois ou quatre ans l'un de relever la *ciboule*, & de la replanter dans un autre endroit, d'autant plus que la terre s'ennuie d'être chargée d'une même sorte, & qu'une plante qui séjourne trop long-tems dans un même endroit y devient débile & langoureuse.

CIBOULETTES : c'est une espece d'oignon qui n'a point de tête, comme l'oignon ordinaire. Ces *ciboulettes* servent aux mêmes usages que les ciboules & se cultivent de même.

CICATRISER un arbre ; c'est une opération qu'on lui fait pour le ranimer. Qu'il soit jeune ou mousseux n'importe, on prend un ciseau de Menuisier, & vers le 20. de Février on ouvre au tronc, & aux grosses branches de cet arbre la grosse écorce, qui se présente d'abord & qui en couvre une petite qui se resserre si fort qu'elle gêne le passage de la séve qui doit couler entre cette petite écorce & le bois : par-là la séve trouvant un passage libre donne l'année suivante des pommiers & des poiriers, même à haute tige, & greffés sur franc, tout rajeunis. A la place de l'ancienne écorce il s'en formera une nouvelle polie & argentine, & au bout de trois ou quatre ans on aura de plus beau fruit qu'auparavant. Si on a touché à la seconde écorce qui n'a que l'épaisseur d'un écu, on l'emmarotte avec de la bouze, pour que la séve ne s'extrave point.

On ôte toutes les branches des pommiers, afin qu'ils en repoussent de plus belles au Printems. On en laisse aux poiriers huit ou neuf des plus jeunes & des mieux placées, & on les coupe au plus à un pied & demi de long pour former une belle tête.

Avant que de *cicatriser* ainsi un arbre, il faut le déchausser au moins de deux pieds de profondeur, en ôter la vieille terre, mettre au fond du trou un peu de sarment, qui pourrissant par les pluies & les neiges ravive l'arbre, & mettre de la terre neuve dessus ce sarment, & ensuite du bon fumier propre au terroir,

CIDRE, boiſſon faite de pommes ou de poires pilées, ou preſſurées. C'eſt des Normands, dit-on, qu'on en tient la premiere invention; car ces Peuples voyant que la froideur de leur climat, ne permettoit point qu'il y crût du vin, s'aviſerent de planter des pommiers, & par de certains moyens qu'ils trouverent ils ſçurent du fruit qui en vient exprimer ce jus, qu'on boit aujourd'hui & qu'on appelle *cidre*. Le meilleur ſe fait avec les pommes les plus douces, ou avec les plus aigres, ſans les mêler.

On ne mêle que celles dont les qualités ſont plus approchantes, & pour le faire, on amaſſe toutes celles qui tombent d'elles-mêmes, ou qu'on abat avec de grandes gaules dans la ſaiſon, c'eſt-à-dire, lorſqu'elles ſont mûres à cueillir, ce qui arrive au commencement d'Octobre. Il faut toujours choiſir un beau jour pour cela. Quand elles ſont cueillies ou abatuës, on les met en monceaux dans un grenier, où on les prend quand on en a beſoin & qu'elles ſont tout-à-fait mûres. Il y en a qui ſe conſervent juſqu'à Pâques.

Quand on veut faire le *cidre*, on met une quantité de pommes dans une auge de bois ou de pierre qui eſt ronde, afin d'écraſer ces fruits ſous une meule qu'un cheval tourne, pareille à celle dont ſe ſervent les Faiſeurs d'huile. On mêle de l'eau avec les pommes, tant & ſi peu que l'on veut, mais il en faut toujours. On remuë ces pommes dans l'auge avec une pelle de bois, à meſure qu'elles s'écraſent. quand elles ſont écraſées comme il faut, on les retire de deſſous la meule & on en remet d'autres à la place pour être écraſées de même, & enfin juſqu'à la fin. Ceux qui n'ont point de meule tournante peuvent ſe ſervir d'un auge droit pour piler à force de bras, avec des maſſues de bois, la petite quantité de fruits qu'ils ont.

Lorſque les pommes ſont pilées on les porte ſur le preſſoir, & à meſure qu'on les y met, on dreſſe la motte avec de la grande paille; c'eſt ce qui la lie, autrement on ne pourroit en venir à bout. Cette motte doit être quarrée, & ſe former lit par lit ſucceſſivement avec les pommes à quatre doigts d'épaiſſeur: cela fait, on charge le preſſoir & on preſſe le marc; après quoi on porte la liqueur qui en ſort dans des tonneaux où on la laiſſe fermenter.

Celui qui ſe fait avec des pommes qui ſont douces & agréables au goût ne demeure pas long-tems dans ſa force, & il ſe corrompt aiſément; c'eſt pourquoi l'on choiſit, pour faire du *cidre* qui puiſſe être gardé, certaines pommes qui viennent en Normandie dans les champs & dans les Jardins. Ces pommes ſont d'une belle couleur, mais elles ont une ſaveur dure & acerbe; elles rendent un *cidre* piquant, fort, & qui ſe conſerve long-tems. Pour être bon, il doit être clair, de belle couleur dorée, d'une bonne odeur, & d'un goût doux & piquant. Le *cidre* eſt pectoral, il fortifie le cœur & l'eſtomac, il humecte & déſaltere beaucoup: quand on en prend avec excès, il humecte plus fortement que le vin.

Ainſi que du vin, on fait de la piquette de *cidre*, qui eſt la boiſſon ordinaire du commun; & pour y réüſſir, on prend le marc après qu'il a été bien preſſé, qu'on met tremper dans des vaiſſeaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on l'a ainſi mis on le reporte ſur le preſſoir pour en tirer juſqu'à la derniere goutte.

CIDRE PICASSE: ce n'eſt pas ſeulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui ſuit de faire du *cidre*, en prenant des pommes qu'on ſe contente de caſſer, & dont on remplit un tonneau. Cela fait, on a ſoin que le tonneau ſoit bien enfoncé, puis étant dans la place, où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau juſqu'à deux doigts du bondon. On laiſſe boüillir ce *cidre*, & à

mesure qu'on use de cette boisson, on le remplit d'eau jusqu'à ce qu'on juge qu'elle ne veuille plus rien dire, c'est-à-dire, qu'elle soit trop foible pour pouvoir supporter de l'eau davantage. Quant au *poiré*, qu'on fait de la même façon que le *cidre*, *voyez* à son article.

CIERGE, en terme de Fontainié, se dit des jets d'eau sur une même ligne qui sont droits & menus, & qui sont disposés par divers rangs dans des Maisons de Plaisance, & dans des bassins de fontaine ou de cascades. On les nomme *grilles d'eau* quand ils sont près les uns des autres.

CIERGE, se dit d'une espece de gros chardon étranger : je n'en parle ici que que parce qu'il est connu en Angleterre, en Hollande, & de nos Curieux Botanistes. Il croît comme un gros buisson touffu, garni de toutes parts d'épines fort pointuës & déliées. Il pousse en son milieu neuf ou dix tiges, sans branches ni feuilles, qui sont hautes de neuf à dix pieds, & canelées comme de gros *cierges*. Ces tiges sont aussi munies d'épines piquantes, comme de fines aiguilles, qui étant extrêmement perçantes ne permettent point qu'on puisse toucher cette plante de quelque côté que ce soit. Le dedans, ainsi que l'écorce, est assez molasse & spongieux. Chaque *cierge* porte en une saison de l'année des fleurs jaunes ou violettes entre les tiges canelées de sa tige. A ces fleurs succédent un fruit en forme de grosse figure. Il est assez délicat & bon à manger. Les oiseaux en sont fort friands, mais ils ne peuvent le béqueter qu'en volant, à cause que les aiguillons qui le conservent de toutes parts ne leur permettent pas de s'arrêter ni sur le buisson, ni sur les tiges. Les Indiens ont l'adresse d'en détacher le fruit avec de petites perches fenduës par le bout. Les Espagnols le nomment *organum*, & les François l'appellent *cierge épineux*. A les voir de loin, disent les Voyageurs, on les prendroit pour une infinité de *flambeaux de cire verte*.

Au Jardin Royal des Plantes à Paris, on cultive une espece de *cierge épineux*, qu'on nomme *cierge du Pérou*. Il est haut de plus de vingt-trois pieds, & a demi-pied de diamétre. Il est droit, & a cinq à six pans ou côtés, qui sont garnis à leurs marges, & par intervalles de quelques toupets d'épines fort affilées & longues d'environ un pouce. Les fleurs qu'il a données sont sorties au-dessus de ses toupets d'épines fort affilées, & étoient longues de près d'un demi pied, composées d'un calice fait en forme d'entonnoir, verd, écailleux, & creux pour laisser passer le style qui surmonte l'embryon qui est verd, & sur lequel toute la fleur pose. Ce calice soutient deux rangs de pétales blanchâtres, un peu lavées de pourpre, & qui sont étroitement unies avec ce calice par leur base ; ses étamines étoient en grand nombre. Cette fleur passe fort vîte, & étant épanoüie, elle a plus de cinq pouces de diamétre.

CIGUE, plante ombellifere qu'on range parmi les plantes venimeuses. Il y a deux sortes de *cigue* ; la grande & la petite.

La *ciguë*, simplement dite, ou la *grande ciguë*, a sa racine pareille à celle du panais, jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, douceâtre au goût, & d'une odeur forte. Les feuilles qu'elle pousse sont découpées en plusieurs segmens, branchuës comme celles du myrrhis, d'une odeur vireuse, âcre, & d'un verd obscur. Sa tige s'éleve de quatre à cinq pieds ; elle est creuse, lisse, noüeuse, branchuë, garnie par intervalles de feuilles finement incisées, plus petites à mesure qu'elles s'éloignent du bas de la plante. Cette tige & ces branches portent des ombelles de fleurs à cinq pétales, blanchâtres, inégales, & disposées en fleurs de lys de France. A ces fleurs succédent des semences aussi menuës que celles de l'anis, arrondies, canelées sur leurs dos, & d'un verd brun. Cette *ciguë*

vient dans les endroits un peu humides ; à l'ombre près des masures, & le long des chemins.

On a tant d'exemples fâcheux des mauvais effets de cette plante, qu'on n'en peut approuver l'usage interne. Il y a cependant des gens qui la vantent comme un puissant sudorifique. On doit se contenter de l'appliquer extérieurement pour résoudre les humeurs loupereuses, pour fondre les duretés de la rate & du foie. Cette plante est la base de l'emplâtre qui porte son nom. Elle a été regardée par plusieurs Médecins comme un poison froid. D'autres cependant, surtout les Modernes, la mettent au nombre des dissolvans, & des poisons chauds. Les principales raisons qu'ils en apportent, comme on le voit dans Wepser, sont qu'elle pique la langue avec beaucoup d'acrimonie, que les corpuscules qui en sortent sont chauds, provenans d'un sel volatil, & d'un soufre impur & puant ; que la rage qu'elle cause, & les autres symptômes, marquent des parties très agissantes ; que si le sang se trouve coagulé après la mort, l'esprit de vin en fait autant.

La *petite ciguë* n'est pas moins venimeuse que la précédente. On croît même que son effet est plus prompt & plus mauvais. On la reconnoît aisément par ses feuilles qui ressemblent à celles du persil ordinaire, & qui ont une odeur vireuse. Sa tige est basse, & n'a gueres plus de deux pieds & demi. Elle est menuë, chargée de feuilles, & divisée en quelques branches qui sont terminées par des ombelles de fleurs blanches fleurdelisées, en quoi elles different de celles du persil. Sa semence est menuë, & toute la plante a une odeur désagréable & vireuse. Sa racine périt dès que les semences sont mûres. Comme cette derniere espece de *ciguë* approche du persil par ses feuilles, il est arrivé quelquefois de fâcheux accidens à ceux qui en avoient mangé par mégarde. Cette plante se trouve assez dans les Jardins, dans les vignes, &c. La *ciguë* est une plante assoupissante.

CIMBALARIA, espece de linaire qui croît sur les murailles & sur les masures, elle est apéritive & diurétique. On fait boüillir une poignée de cette plante dans une pinte d'eau l'espace d'un demi quart d'heure, & après avoir passé la décoction par un linge blanc, on en fait prendre un verre de tems en tems aux personnes affligées de la gravelle.

CINNAMOME, arbre qui croît en quelques endroits des Indes Orientales, & dont les Anciens ont parlé si confusément & si diversement qu'il paroît bien que cette plante leur étoit peu connuë. Il y en a même qui ont débité plusieurs Fables à ce sujet ; mais depuis les longues navigations des Hollandois & des Portugais, on en a été suffisamment éclairci ; de sorte qu'on ne doute plus que le *cinnamome* des Anciens ne soit aujourd'hui notre *canelle*. Elle est appellée en Latin *cinnamomum*, c'est-à-dire, *amomum* de la Chine, parce qu'on croyoit autrefois qu'elle en venoit ; mais on se trompoit, puisque le *cinnamome* ou la *canelle* ne croît que dans l'Isle de Ceylan, & sur la côte de Malabar.

CION, jet d'arbre qu'on plante en terre. *Voyez* SION.

CIOUTAT, est le nom d'une sorte de raisin. Il est fort semblable en tout au chasselas, pour la couleur, la grosseur & le goût. La feuille en est très-différente ; celle du *cioutat* étant toute déchiquetée comme des feuilles de persil. La Quintinie dit qu'il rapporte un peu plus que le *chasselas* ; mais il aime mieux le *chasselas*.

CIRE, ouvrage que font les abeilles pour y recevoir leur miel. C'est proprement leur excrément, qui se forme de la partie la plus grasse des fleurs qui leur servent de nourriture.

La récolte de la *cire* se fait en différentes saisons, selon les différens climats

plus ou moins chauds. Par exemple, en Provence on la fait au mois de Mai & sur la fin de Septembre, & dans les lieux plus tempérés sur la fin de Juillet, ou au commencement d'Août.

Après que la *cire* est tirée des ruches, & qu'on a exprimé le miel des gâteaux, on les prend, puis on les met dans une chaudiere remplie d'eau claire qu'on fait lentement boüillir sur le feu, en le remuant toujours, & lorsqu'on remarque que la *cire* est fonduë, on tire la chaudiere de dessus le feu, puis on la met dans des petits sacs de toile pour la pressurer & en faire sortir ce qu'il en peut rester de miel.

Cette premiere *cire* étant ainsi ramassée dans des terrines ou autres vaisseaux, on la remet dans une petite chaudiere pour être refonduë sur le feu. Si-tôt qu'elle bout on l'écume, & ayant suffisamment boüilli, on la tire dans des bassins ou terrines proportionnées à la grandeur des pains qu'on en veut faire. Il faut toujours les faire plus grands que plus petits, & ils en sont plus vendables.

On en peut faire d'un poids considérable; on en a vû pesant jusqu'à deux ou trois cens livres. Quand les pains sont bien gros, la *cire* est bien meilleure & se vend trois sols par livre plus que les petits pains que font d'ordinaire les païsans. La raison est que l'on donne aux petits pains le feu trop âpre, ce qui desséche la *cire* & fait qu'elle dure & éclaire moins, & ne blanchit pas si facilement. Avant que de mettre la *cire* dans des bassines ou terrines, il doit y avoir de l'eau crainte que la *cire* ne s'y attache.

La *cire* est d'une grande consommation, sur-tout dans les pays chauds, comme en Espagne, au Pérou, & au Méxique, où les lumieres de suif sont trop coulantes & hors d'usage à cause de la chaleur. La *cire* sert par-tout à faire des cierges, des flambeaux, de la bougie grande & petite, des fiugres, &c.

On appelle *cire vierge* celle qu'on tire sans qu'elle ait passé par le feu. Après la *cire vierge*, la meilleure est celle qui est d'un beau jaune, qui sent le storax, qui est ductible, & qui se peut filer comme le mastic.

En Amérique, on voit des mouches à miel dont la cire est noire, & se brûle aussi-bien que l'autre.

On l'a fait blanchir de différentes manieres; les uns la laissent plusieurs jours au Soleil & à la rosée, après l'avoir rapée en menues parties; ou bien ils la font chauffer avec quantité d'esprit de vin & la passent par le filtre, & alors elle se blanchit tout à coup. La *cire grenée* se blanchit plus facilement que l'autre.

Quelques-uns disent que pour faire blanchir la *cire*, il faut la faire boüillir dans de l'eau marine. D'autres prennent de la *cire jaune*, la font fondre avec de l'eau claire dans une chaudiere, la font boüillir, l'écument, la dressent dans un linge blanc & clair, la passent chaudement au travers pour en ôter les ordures; ensuite ils la refondent dans un même chaudron à feu lent. Au lieu de ce chaudron, on se servira d'une poële large par le haut. Ensuite il faut prendre une palette de bois, la tremper dans l'eau fraîche, & en même tems la plonger dans la *cire* fonduë. Cette *cire* se durcira tout autour, & s'attachant à la palette paroîtra comme une peau mince & diaphane, qui se séparera aisément de la palette en la replongeant dans l'eau où la *cire* restera pour achever de l'affermir.

Après cela on remet pour la seconde fois la *cire* sur le feu; on recommence la même manœuvre qu'auparavant: on fait la même chose jusqu'à trois fois. On retire ensuite la *cire* de l'eau fraîche, on l'étend sur des claies couvertes de toiles; on l'expose au Soleil & à la rosée, qui pénétrant cette *cire* en feuilles & transparente la font blanchir en peu de jours. On doit prendre garde que le Soleil ne soit trop ardent, car la chaleur excessive feroit fondre la *cire*. On évite cet inconvénient

venient en l'arrosant sur le Midi avec de l'eau fraîche.

Une autre maniere de blanchir la *cire* en la filant, est de commencer par la fondre dans une chaudière qu'on couvre de quelque toile double. Il faut que le feu soit toujours clair, égal & modéré, afin que la *cire* fonde sans brûler. A mesure qu'elle fond, & lorsqu'elle est fonduë, on a soin d'ôter toute l'écume qui paroît dessus; ensuite on la laisse refroidir, de sorte néanmoins qu'elle ne se fige point, & qu'elle puisse couler aisément pour la filer de la maniere qui suit.

Auprès du fourneau où on aura fondu la *cire*, on a une auge de pierre de cinq ou six pieds de long, sur trois ou quatre de large, assez profonde, pour contenir un ou deux muids d'eau, dont on l'emplira. A l'extrémité de cette auge du côté du fourneau, il doit y avoir un rouleau de bois traversé dans le milieu par un morceau de fer, qui posera dans des entailles faites sur les deux bords de l'auge, de maniere qu'il y ait la moitié du rouleau dans l'eau, & moitié dehors. Cela fait, on aura un bassin de cuivre, de fer blanc, bois ou terre, qui puisse contenir environ un seau & demi ou deux de *cire* fonduë: on la versera dans ce bassin, & pour qu'elle puisse couler, il doit y avoir à ce bassin un gros robinet, par lequel la *cire* tombera dans un autre bassin, qui sera posé immédiatement dessus le rouleau de l'auge dont on vient de parler.

Ce second bassin doit être tout au plus de la même longueur & de la même largeur que le rouleau, & le fond de ce second bassin sera percé à petits trous, afin que la *cire* fonduë qui tombera du bassin à robinet, dans le bassin criblé, coule de-là directement sur le rouleau, que l'on tournera avec une manivelle tant que la *cire* tombera. Cette *cire*, qui se file en passant ainsi par les trous du bassin criblé, se tourne aussi en filets autour du rouleau que l'eau humecte, & n'y faisant que glisser tombe dans l'eau & la remplit.

On prend garde que les filets ne s'embarrassent l'un dans l'autre, parce qu'ils feroient un corps trop gros, & pour prévenir cet inconvénient, on fait chauffer le bassin criblé avant que de le mettre en place. On rompt les filets qui se joignent, & lorsque l'auge en est presque plaine, on les en tire. On les met ensuite dans de grands paniers pour les porter à l'instant sur des toiles étenduës exprès, où on les étend adroitement de l'épaisseur d'environ deux ou trois doigts, en observant de les manier légérement, & de ne les point trop serrer entre les mains, de crainte qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre.

Si l'eau qui est dans l'auge venoit à s'échauffer, ce qui arrive d'ordinaire par la chaleur de la *cire* qui y tombe, il faudroit rafraîchir cette eau en y en mêlant de la fraîche: sans cette précaution, les filets se prendroient l'un à l'autre, & ne feroient plus qu'une masse qui ne se blanchiroit point.

La *cire* ainsi filée, on a des tables de cinq pieds de large & aussi longues qu'on les souhaite; on les garnit de faisceaux, afin que la toile qu'on met par-dessus ne pourrisse point, & par-dessus cette toile on met la *cire* qui est toute en filets. Ces tables à exposer & blanchir la *cire* se mettent ordinairement dans une cour, un Jardin, ou autre endroit toujours exposé au grand air.

On commence à blanchir la *cire* au mois de Mai à cause de la rosée qui tombe dessus & qui la perfectionne. Mais s'il n'y a point de rosée, & si le Soleil est trop ardent, on arrosera cette *cire* avec un arrosoir à pompe à petits trous. On laisse la *cire* en cet état durant trois semaines ou un mois, tant qu'on voit qu'elle soit bien blanchie, après quoi on la fait fondre pour la mettre en petits pains, afin de la vendre ou de l'employer.

CISEAUX pour le Jardinage. Les

Jardiniers se servent de grands *ciseaux*, pour tailler les buis, les palissades, &c.

CISTE, genre de plante dont les fleurs sont à plusieurs pétales disposées en roses, soutenuës par un calice à plusieurs feuilles, du milieu desquelles s'éleve un pistil qui devient un fruit arrondi & pointu, & qui ouvre la pointe de sa base en cinq, ou plusieurs tiges pleines d'une semence menuë. Le Languedoc & la Provence en fournissent quelques especes; mais l'Espagne est la partie de l'Europe la plus riche en *cistes*. Le *ciste* est une plante vulnéraire & astringente.

CITADELLE, terme de Fleuriste, est une tulipe, pourpre, gris de lin, & blanc. MORIN.

CITISE ou CYTISE, arbrisseau dont les fleurs sont légumineuses, & les gousses composées de deux cosses applaties qui s'ouvrent en deux & renferment quelques semences oblongues. Ses feuilles sont au nombre de trois portées sur une même queuë. Il y a plusieurs especes de *citise*, comme on le peut voir dans les Instituts de Botanique de M. TOURNEFORT. Cette plante est histérique.

Les Fleuristes & les Jardiniers François nomment *citise* un petit arbrisseau, qui se taille en boule, qui garde ses feuilles long-tems, & qui donne beaucoup de fleurs. Les Botanistes l'appellent *cytisus glaber*, *siliqua lata*. On fait aussi des palissades avec cet arbrisseau que l'on tond une ou deux fois l'année. Il se leve ordinairement jusqu'à trois & quatre pieds, il est fort branchu. Ses tiges & branches sont verdâtres, & garnies de feuilles larges d'un demi-pouce au plus, un peu pointuës, arrondies, lisses, glabres, d'un verd gai & un peu luisant, & portées par des queuës d'environ un demi-pouce. Ses fleurs sont légumineuses, jaunes, plus petites que celle du genêt, ramassées par bouquets à l'extrémité des tiges & des branches. Ses gousses sont longues d'un pouce & larges de cinq lignes, applaties, brunes, lisses & renferment des semences arrondies, applaties & brunes. Le *citise* vient dans les Montagnes du Haut-Dauphiné.

On range parmi les *citises* un arbre nommé en François *albour*, ou *aubour*, ou *aulbour*.

CITRON: les premiers citrons vinrent de la Médie en Italie. On appelle ces fruits des *citrons* à cause de leur couleur. Le *citron* est le fruit du citronnier, arbre dont l'on parlera plus bas, & où l'on décrira aussi ce fruit. Il y a des *citrons* aigres & des *citrons* doux; ceux-ci servent à se rafraîchir & à se désaltérer. *Voyez* CITRONNIER.

CITRON, se dit aussi du bois de l'arbre qui porte les *citrons*. Les Anciens faisoient un grand cas des tables & autres meubles qui étoient faits de bois de *citron*, ou de *citronnier*. Mais nous ne connoissons plus ce bois de *citron* dont les Anciens faisoient des meubles. *Voyez* CITRONNIER.

CITRON, espece de poire. LA QUINTINIE dit, je fais véritablement cas des poires qui ont un assez grand parfum, mais je voudrois bien ne le pas trouver renfermé dans une chair extrêmement dure, pierreuse & pleine de marc, comme le *citron*, &c. On dit les *citrons*, ou les poires de *citrons*, *citron d'hyver*. Cette poire est fort bien nommée, dit le même Auteur, vû sa figure & sa couleur; car on la pourroit prendre pour un véritable *citron* d'une médiocre grosseur, quand sur-tout il est assez rond. La chair en est fort dure, fort pierreuse & pleine de marc; mais elle a assez d'eau, elle l'a extrêmement musquée. Elle se mange aux mois de Janvier & de Février. LA QUINTINIE.

CITRONNELLE, herbe fine & odoriférante, que l'on appelle encore autrement *mélisse*. Les herbes fines & odoriférantes des salades, outre les autres fournitures, sont l'estragon, le baume ordinaire, le baume citronné, la civette d'Angleterre ou appétit, le coq,

l'anis, le fenoüil, la petite mélisse ou *citronnelle*, le basilic, & la roquette. *Spectacle de la Nature*. Il y a aussi une espece de liqueur faite avec de l'eau-de-vie & du citron, qu'on appelle *citronnelle*.

CITRONNIER, arbre qui ne differe de l'oranger que par son fruit & par ses feuilles. Nous confondons en François le *citronnier* avec le *limonier*. Il est vrai qu'on ne sçauroit distinguer ces deux arbres que par leurs fruits; mais nous appellons *citrons* ce que nous devrions nommer limons, ce qu'il est aisé de voir par leur description. La racine du *citronnier* est branchuë, ligneuse, dure comme le buis, & à peu près de la même couleur. Son tronc, qui est d'une moyenne hauteur & grosseur, s'éleve comme les orangers, & donne des branches couvertes d'une peau verdâtre, garnie de feuilles alternes, plus pointuës que celles du laurier, & d'un verd gai, d'une odeur aromatique & approchante un peu de l'odeur de leur fruit verd, sans talon à leur base; ce qui les distingue d'abord de l'oranger, & accompagnée à leur naissance d'un piquant verdâtre assez roide. Ses fleurs naissent vers les extrémités des branches; elles sont plus grandes que celles de l'oranger ramassées plusieurs ensemble par de petits bouquets: chacune de ces fleurs est composée ordinairement de cinq pétales longues, étroites, charnuës, blanches en dedans, purpurines en dehors, de bonne odeur, soutenuës par un calice au milieu duquel est placé le pistil, qui est entouré de plusieurs étamines blanches à sommets jaunes; il devient, après que la fleur est passée, un fruit oblong, garni d'une chair épaisse & douce, dont l'écorce extérieure est d'un jaune doré, âcre, amere & très-aromatique. Il est divisé extérieurement en plusieurs cellules remplies d'une substance vesciculeuse, pleines d'un suc doux dans quelques especes, aigre dans celle qu'on emploie en Médecine. Les semences qui se trouvent renfermées dans ces cellules sont semblables à celles de l'oranger lorsqu'elles sont dépoüillées de leurs écorces; elles sont purgatives & entrent daus des tablettes, qu'on nomme *tablettes de citron*. On confit la fleur du *citronnier*, elle est bonne pour les estomacs délicats. L'écorce séche du *citron* est recommandée dans les poudres digestives. La chair confite du *citron* aigre entre dans des compositions stomachiques Le *citronnier* se cultive en Provence, en Languedoc, en Italie, & dans les Pays chauds.

On distingue le *citron* d'avec le *limon* par la grosseur du fruit & l'épaisseur de sa chair. Le *limon* est ordinairement plus petit, plus arrondi, & a une chair mince; d'ailleurs il est plus pâle, & a moins d'odeur que le *citron*. Le *cédrat* est une espece de *citron* dont on tire une essence très-agréable. Le *citron* de Madere est un petit *citron* verd, gros comme une noix muscade; on nous l'envoie tout confit de nos Isles d'Amérique, où il est à présent fort commun.

CITROUILLE: cette plante cucurbitacée jette plusieurs tiges longues, rampantes, couchées sur terre, & qui grimpent sur les corps voisins, auxquels elles se lient fortement par le moyen de quelques vrilles. La grosseur de ces tiges n'excéde gueres celle du pouce; elles sont aussi pour l'ordinaire creuses, rudes au toucher & pleines de suc. Les feuilles qu'elles poussent sont alternes, fort grandes, arrondies & portées par des queuës longues, rudes comme les tiges, & pareillement pleines de suc & creuses. Ses fleurs sont jaunes, grandes en forme de cloches, évasées & échancreés en cinq parties. Elles sont stériles ou fertiles. Celles-ci portent un fruit, qui sert comme de pédicule ou de calice à la fleur, qui étant mûr est composé d'une écorce extérieure qui est comme ligneuse. Il est divisé intérieurement en trois loges qui renferment chacune deux rangs de semence de la grandeur, figure & grosseur d'une

amande, & comme bordées d'une maniere d'anneau. Ce fruit varie beaucoup; il est tantôt long, tantôt rond, tantôt lisse, tantôt raboteux & couvert de verruës, tantôt jaunâtre, tantôt couleur de chair, & tantôt blanchâtre. Il y en a de si prodigieux qu'un ou deux font la charge d'un homme. Lorsque la *citroüille* est bien mûre, elle est creuse dans son milieu, & on en mange une partie de l'hyver dans les potages, & on en fait aussi des fricassées. Ses semences sont du nombre des semences froides majeures, & leur moëlle est fort douce. Cette plante, quoique étrangere, est devenuë très-commune dans nos Jardins, & même il n'y a pas de plante potagere dont la semence leve plus aisément. On en a vû lever qui étoit vieille de plus de dix à douze ans. Dans les Indes on frotte les chevaux de fleurs de *citroüilles*, pour les empêcher d'être incommodés des mouches.

Les *citroüilles* ne se multiplient que de graines, qui sont plates en ovale & assez larges, blanchâtres, & fort proprement rebordées tout autour, à la réserve de la base par où elles tiennent à la mere *citroüille*, quand elles ont été formées dans son ventre. Avant que de semer la graine, il est bon de la faire tremper dans l'eau, pour faire gonfler le germe & avancer la végétation. Quand on la seme, on doit par précaution en mettre deux dans un même trou: si ces deux graines poussent des tiges, on peut en arracher une & laisser l'autre.

Les *citroüilles* s'élevent sur la couche, se replantent comme les melons & les concombres, mais plus communément en pleine terre: on les place dans quelque endroit du Jardin assez spacieux, à cause de leurs jets qui se traînent quelquefois loin sans noüer du fruit. Pour les replanter, on fait des trous fort éloignés les uns des autres comme de deux toises: on met à chacun deux boisseaux de petit fumier, à cause de la force de la plante, & on les fait bien arroser. Leur cueillette, comme on l'a déja dit, se fait lorsqu'elles sont en parfaite maturité; c'est ce qu'on appelle *citroüille aoûtée*, parce qu'on les cueille ordinairement à la fin du mois d'Août.

Les *citroüilles* ne se gâtent point sur la terre, elles y mûrissent de plus en plus. Aux premieres fraîcheurs on les cueille le matin. On les met en monceaux exposées à la chaleur du jour, puis on les serre dans un lieu ni chaud, ni froid. On les range sur des planches sans se toucher.

La plante que les Botanistes ont appellée *citroüille*, en Latin *anguria cirullus dicta*, differe de la précédente: 1°. Par ses feuilles qui sont plus petites & découpées fort profondément: 2°. Par les fruits qui sont moins gros, ordinairement ronds, d'un verd foncé, taché de quelques marques blanchâtres: 3°. Par la chair de ses fruits qui est le plus souvent rougeâtre: 4°. Par ses semences qui sont plus petites, rougeâtres & noirâtres. Cette sorte de fruit est fort rafraîchissante, & ses semences sont du nombre des semences froides. On peut ajoûter que cette *citroüille* dans l'usage ordinaire est connuë sous le nom de melon d'eau ou pastéque.

On cultive en plusieurs Jardins de Provence, & dans plusieurs endroits d'Espagne & d'Italie le *pastéque*, & il y donne des fruits gros au plus comme la tête d'un enfant. Il est rempli d'un suc aqueux, doux, agréable & rafraîchissant. Dans les Pays du Nord il n'y profite pas, & il n'y a pas la même douceur. Les Jardins d'Egypte sont remplis de plusieurs *pastéques*, qui varient beaucoup & different les unes des autres: c'est dommage qu'elles ne puissent pas réussir en France. BELON fait mention de quelques-uns dont les fruits sont extrêmement gros. M. LIPPI y en a aussi observé plusieurs especes fort particulieres. Le Brésil, le Malabar, & presque toutes les Indes sont

remplies de quantité de plantes qui sont de la famille des cucurbitacées. Il y a même certaines de ces plantes qu'on pourroit rapporter au genre de *citrouille*. On pourroit aussi par la culture leur faire perdre ce goût sauvage qu'elles ont, & nous les rendre familieres & utiles dans les Jardins potagers. La *citrouille* a la chair humectante, pectorale, rafraîchissante & propre pour tempérer la chaleur des entrailles prise en décoction. Il y a deux especes de *citrouille* ou de potiron ; l'un hâtif, qui est bon au commencement d'Août, & l'autre à la fin de Septembre. Le premier a la queuë jaune, & l'autre l'a verte.

CIVES, petites herbes que l'on met dans les ragoûts.

Il y a trois especes de *cives ;* la *cive* de Portugal, la grosse *cive* d'Angleterre, & la petite, qu'on nomme autrement *civette*. Elles ne different entre elles que par la grosseur de la feuille ; mais celle de Portugal est celle qui devient la plus forte. La racine de cette plante est un assemblage de bulbes à peu près comme l'échalote, mais qui se forment en plus grande quantité, elles ne sont point envelopées de même. Des racines, qui sont des fibres blancs & déliés comme ceux de la ciboule, les lient ensemble. La feuille est longue, cylindrique & fistuleuse, extrêmement menuë, d'une odeur & d'une saveur approchante à la ciboule. Les *cives* poussent quelquefois une petite tige terminée par un paquet sphérique de petites fleurs purpurines de la grosseur d'une aveline. A ces fleurs succéde une petite graine renfermée dans le calice de la fleur.

On emploie la feuille de cette plante dans les salades du Printems & dans les omelettes. On la pourroit multiplier de graine ; mais on la multiplie de ses rejettons en séparant les vieilles touffes, qui en composent jusqu'à cinquante. Chaque tubercule qu'on replante forme à son tour une touffe dans la même année, mais pour l'ordinaire on en laisse deux ou trois ensemble. On les replante au mois de Mars, & on les met en bordure à huit ou neuf pouces de distance. Cette plante demande une terre meuble & bien préparée, & se soutient dans la même place pendant quatre à cinq ans. On les sarcle au besoin ; on les arrose dans les sécheresses, & on les serfoüit de tems en tems, sur-tout dans le Printems. Sur la fin de l'Automne, on coupe toutes les feuilles à fleur de terre. On couvre cette plante d'un pouce de terreau pour la faire pousser plutôt & plus vigoureusement au Printems suivant. Plus on en coupe la feuille, plus elle repousse, & plus elle est nouvelle & plus elle est tendre.

CIVIERE, sorte de petit brancard qui a quatre bras que deux hommes portent. Elle est fort utile dans les campagnes pour le transport des fumiers & autres choses.

CLAIE, ouvrage de Vannier, fait d'osier, servant à divers usages. Les Jardiniers se servent de *claies* pour passer les terres. On appelle aussi *claie* ce qui sert aux Bergers pour enfermer leur troupeau quand ils parquent. Les *claies*, dont les Jardiniers se servent pour passer les terres, sont une maniere de tissu de plusieurs brins de bois rond, garnis de leur écorce & assez menus, c'est-à-dire, de la grosseur d'un bon pouce. Ces brins de bois rond sont séparés l'un de l'autre d'environ un pouce, & liés en trois ou quatre endroits de leur hauteur d'une chaîne d'osier qui les entrelasse. Ils sont de plus attachés par derriere avec autant de traverses du même bois, ou un peu plus gros, pour maintenir tout l'ouvrage en état, en sorte qu'à l'user la *claie* résiste à la pesanteur de la terre qu'on doit jetter contre, & elle ne se défait, ni ne se disseloque, ce qui arriveroit sans ces traverses.

Ce sont les Vanniers qui font de ces *claies* d'environ six à sept pieds de haut,

& d'autant de large. On passe à la *claie* les terres pierreuses, parce qu'elles ne pourroient pas faire un bon Jardin. Pour le faire, on pose la *claie* un peu en penchant sur le bord d'une tranchée, ou bien on la soutient par derriere avec quelques échalas. Le Jardinier jette des pelletées de terre sur le haut de la *claie*, & la bonne passe au travers pendant que les pierres roulent au bas. Le Jardinier les ôte, & continuë ainsi à passer toute sa terre.

On fait aussi des *claies* quand on veut parquer les brebis, ou leur faire passer la nuit dans les champs dans un parc fait de *claies* que l'on transporte où l'on veut. Ces grandes *claies* sont des bois posés contre des pieux, & soutenus en dehors par des piquets. Pour faire ces *claies* on prend des petites perches de la grosseur d'un pouce de coudrier ou autre bois fléxible & léger; on les entrelasse les unes sur les autres, à travers des perches du même bois qu'on choisit plus grosses & plus droites. On les appelle *montans*, & on les met à un bon pied & demi de distance l'un de l'autre. On croise les petites perches sur ces *montans* en commençant par le bas, & quand on en a fait quatre pieds de haut, on y laisse un vuide d'un demi-pied, & on recommence au-dessus à entrelasser les perches sur les *montans*, jusqu'à la hauteur de cinq à six pieds, qui est la hauteur ordinaire de chaque *claie*. Elle a aussi d'ordinaire sept pieds de longueur, parce qu'on prend ordinairement des perches de cette longueur. On peut les faire plus longues en mettant deux perches bout à bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laissé est l'endroit où pose les piquets. Les *montans* des deux bouts de chaque *claie* doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils soutiennent l'ouvrage. On a soin de les lier fortement avec de bonne harre, ou avec de l'osier.

On fait des *claies* autant qu'on juge en avoir besoin, selon l'étenduë du parc & le nombre des bestiaux.

CLAIRE VOIE, terme de Jardinage. Les Jardiniers disent il faut semer les raves à *claire voie*. Les racines viennent bien mieux quand on les seme à *claire voie* que lorsqu'elles sont mises en terre trop épaisses. Semer à *claire voie*, c'est semer la graine en terre le moins épais qu'il est possible. LIGER.

CLAIRE VOIE, se dit aussi des claies, mannequins & semblables ouvrages d'osier, quand les morceaux qui les composent sont écartés les uns des autres, & qu'ils laissent du jour entre eux. Les mannequins sont les uns à *claire voie*, & les autres pleins. LA QUINTINIE.

On appelle aussi *claire voie* les barreaux de fer ou de bois que l'on met aux ouvertures des murailles d'un parc, ou d'un jardin, pour joüir de la vûë de la campagne.

CLAIRIERES, terme des Eaux & Forêts: ce sont des lieux dans les forêts qui sont dégarnis de bois ou qui n'y sont gueres touffus. On dit: les bêtes vont se ressuyer dans les *clairieres*.

CLAIR SEME', qui n'est pas bien serré, ou qui n'est pas près à près. On dit du bled *clair-semé*.

CLAIONNAGE. On dit faire un *claionnage*, quand on assure sur des claies la terre d'un gazon en glacis, qui sans cela pourroit s'ébranler par le pied.

CLAPIER, petits terriers ou trous faits dans une garenne, où se retirent & se cachent les lapins.

CLAPIR, se dit des lapins, & signifie faire un cri qui leur est naturel, & qui les distingue des autres animaux. On dit aussi que le lapin se *clapit*, pour dire qu'il se blottit, qu'il se tappit ou se cache dans un trou.

CLARIFIER LE VIN. Les Anciens *clarifioient le vin* en le tirant de dessus la lie, & le coulant dans un autre tonneau par une chausse d'étamine, qui en ôtoit toute la crasse, & ce qu'il y avoit

de plus grossier. Les Marchands de vin & autres prennent une once de colle de poisson pour une demi-feüillette; ils la coupent par petits morceaux, & la font fondre dans de l'eau-de-vie la remuant de tems en tems. Etant fonduë, ils la passent dans un linge blanc moüillé, ils la jettent dans le tonneau, & l'agitent avec un bâton sans atteindre jusqu'à la lie. Il y en a qui pour *clarifier le vin* prennent dix œufs frais, les battent bien avec une pinte d'eau de puits, & jettent cette composition dans le tonneau, en l'agitant aussi avec un bâton par le bondon. D'autres font boüillir deux pintes de lait & l'écument bien pour en ôter la crême, étant reposé le versent dans le tonneau; au bout de vingt-quatre heures le vin est clair.

CLEMATIS, plante. *Voyez* PERVENCHE : c'est la même chose.

CLEMATITE, plante ordinairement sarmenteuse, & dont on cultive dans les Jardins certaines especes à cause de la couleur de leurs fleurs. Celles-ci sont vivaces & grimpent sur les corps voisins. Leurs sarmens sont menus, garnis de feuilles qui sont au nombre de trois portées sur une même queuë. Elles sont arrondies, lisses, d'un verd gai, & âcres au goût, quelquefois échancrées, quelquefois entieres, sans aucune dentelure sur leurs bords. Leurs fleurs, quoique sans odeur, ne laissent pas d'être très-agréables. Elles sont composées de quatre pétales, longues d'un pouce, disposées en croix, & bleuâtres dans certaines especes, purpurines ou violettes dans d'autres. Ce nombre de pétales venant à augmenter, la fleur devient double, plus agréable & plus recherchée; ce n'est cependant qu'une mentrosité. Le milieu de ces fleurs est garni d'un grand nombre d'étamines. Le pistil, après la chûte des étamines & des pétales, devient un fruit chargé de plusieurs semences ramassées en tête, & terminées chacune par une barbe fine pareille à celle d'une plûme. Elle croît en Italie & en Espagne dans les haies.

La *clématite* de Clusius differe de la précédente : 1°. Par ses sarmens qui se tiennent droits : 2°. Par ses feuilles qui sont seules sur une queuë, & toûjours opposées deux à deux le long des tiges : 3°. Par sa fleur qui est plus grande, & bleuâtre cependant, & qui donne pareillement des semences barbuës.

La *clématite* ordinaire est connuë sous le nom d'*herbe aux gueux*, parce qu'étant fort âcre & fort brûlante, elle sert à ces sortes de gens à augmenter ou à entretenir les ulceres de leurs corps, & exciter par-là la compassion du Peuple.

On trouve cette *clématite* dans les haies & dans les bois du Royaume. Ses tiges sont sarmenteuses, s'étendent beaucoup, & sont chargées de feuilles au nombre de trois ou de cinq portées sur une queuë. Ses feuilles sont dentelées, & même échancrées assez profondément sur leurs bords. Leur couleur est foncée, & elles sont brûlantes au goût. Leurs fleurs naissent par bouquets; elles sont blanchâtres, à quatre pétales, petites à proportion des précédentes, de bonne odeur, & donnent des semences barbuës ramassées en tête; de maniere qu'on diroit de loin que ce sont des floccons de laine.

Il vient en Languedoc une autre espece de *clématite*, plus petite que celle-ci dans toutes ses parties, qui rampe ordinairement, & qui a ses feuilles plus menuës & d'un verd plus gai. On auroit peine de trouver une plante plus brûlante au goût que cette derniere espece.

CLITIE, terme de Fleuriste, anémone à peluche d'une couleur de chair, entremêlée d'incarnadin. Sa peluche est fort bien rangée à la maniere des soucis doubles. C'est une des plus belles anémones à peluche que l'on puisse voir. Morin.

CLOCHE, en terme de Jardinier-Fleuriste, c'est le haut de la fleur lequel forme une espece de calice. On l'appel-

le vaſe en calice ; mais on dit du jacinthe & de l'oreille d'ours, la *cloche* de ce jacinthe eſt belle. Morin.

CLOCHÉ : c'eſt ce qui eſt couvert & garni d'une *cloche*. J'ai deux cens pieds de melons *clochés*, dit la Quintinie. Preſque tous mes melons ſont *clochés*, dit Liger.

CLOCHER, terme de Jardinage, c'eſt mettre une plante ſous une *cloche*, la couvrir d'une *cloche* pour la garantir des injures de l'air & ſur-tout du froid. On dit, je viens de *clocher* mes melons. *Clochez* vos melons de peur du froid, dit Liger.

CLOCHES, certains vaiſſeaux de verre ou de paille, qui ont la figure d'une *cloche*, & dont les Jardiniers ſe ſervent pour couvrir leurs couches. Elles ont environ dix-huit pouces de largeur par le bas de leur ouverture, & autant de hauteur, avec un gros bouton de la même matiere pour les prendre & les placer commodément. On en fait quelquefois de plus grandes.

Les *cloches* ſervent l'hyver & pendant toute la ſaiſon froide, pour mettre ſur les plantes qu'on échauffe & qu'on fait avancer par le moyen des fumiers chauds : par exemple, fraiſes, ozeilles, aſperges, melons, concombres, petites ſalades, jeunes plans & autres productions tendres. Ces *cloches* les garantiſſent du froid & du vent. A meſure qu'elles levent, & qu'il y a de beaux jours, on doit donner de l'air aux *cloches*, c'eſt-à-dire, les élever ou d'un côté ſeulement, ou par tout en les ſoutenant ſur des petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes. On dit hauſſer les *cloches*, baiſſer les *cloches*, les melons ne peuvent plus tenir ſous les *cloches*.

Les *cloches* ſe fabriquent dans les Verreries de Champagne, de Lorraine, d'où elles viennent à Paris par la riviere de Marne, & dans bien d'autres Provinces, ſur tout en Normandie où elles ſont fort communes ; j'entend celles qui ſe font avec des morceaux de verre aſſemblés avec du gros plomb. Ces ſortes de *cloches* ne ſe plombent pas, & ſi elles reçoivent quelque coup tout n'eſt pas perdu, ce n'eſt qu'un morceau de verre à remettre : mais elles ne jettent pas tant de chaleur ſur un plan que les *cloches* ſoufflées. Celles-ci qui nous viennent de Champagne & de Lorraine ſont fort communes dans tous les Jardins des environs de Paris. Il y en a de deux grandeurs différentes diſtinguées par le nom de grand moule & de petit moule. Celles du petit moule ſont moins cheres ; mais les plans ſont trop étouffés deſſous, & elles ne ſont bonnes que pour les petites ſemences. Celles du grand moule doivent avoir quatorze à quinze pouces de diamétre d'un bord à l'autre. L'épaiſſeur du verre varie, mais on doit choiſir les plus épaiſſes. Celles qui ſont de couleur de bleu ne communiquent preſque point de chaleur aux plantes ; elles ne ſont pas ſi eſtimées, on doit même les rejetter. On rebute encore celles qui ont le bouton petit, & dont la repriſe n'eſt pas aiſée. Ces ſortes de *cloches* ſont ſujettes à devenir plombées au bout de quelques années, par l'effet du Soleil & de l'humidité. La pouſſiere y contribuë auſſi beaucoup. La craſſe s'incruſte dans le verre & fait corps enſemble ; dès-lors elles ceſſent d'être tranſparentes & de réfléchir l'ardeur du Soleil, & elles ne ſont preſque plus bonnes à rien. Comme il n'y a point moyen de détacher cette craſſe, on peut par des ſoins aſſidus du moins retarder ce mal. C'eſt en ne les enfermant pas moüillées, ni en les emmaillotant avec de la paille ſale, c'eſt-à-dire, mêlée de pouſſiere ou de crottin. Il faut les nettoyer avec de la paille bien ſéche & bien ſecoüée, & les mettre dans un endroit à couvert de la pluie. Il faut les laver de tems en tems & les eſſuyer tous les matins, après qu'on a ôté les couvertures avec un morceau d'étoffe ou une éponge. Ce ſoin empêche la pouſ-

ſiere

ſiere de s'y attacher & de faire corps peu à peu avec le verre, & l'expérience fait voir que plus une *cloche* eſt claire & nette, mieux les plans profitent. Quand il ſe caſſe quelqu'une de ces *cloches*, & que les morceaux reſtent un peu grands. Il y en a qui collent ces morceaux avec du blanc de plomb délayé dans l'eau ; mais il ne faut pas qu'il y ait aucune humidité lorſqu'on raſſemble ces parties. Ces *cloches* ainſi raccommodées ſervent encore du tems.

CLOCHETTE, eſt une petite fleur jaune tirant ſur le blanc, que l'on appelle autrement *campanule. Voyez* CAMPANULE.

Les *clochettes*, que quelques-uns appellent auſſi *narciſſes ſauvages*, & les autres *narciſſes bâtards d'Eſpagne*, different non-ſeulement en grandeur & en figure, car il y en a de grandes, de petites, de ſimples & de doubles, mais encore en couleur ; les unes ſont jaunes claires, les autres d'un jaune lavé, & quelques-unes blanchâtres. La ſimple jette ſix feuilles, du milieu deſquelles ſort un gaudet, qui eſt preſque de la largeur d'un demi-doigt, étroit & rond par le fond, qui s'élargiſſant à l'ouverture fait la figure d'une trompette ou d'une cloche. La petite, la jaune lavée & la blanchâtre, ne different de la précédente que par la grandeur & la couleur.

Il y en a quatre eſpeces de doubles, trois grandes & une petite. La premiere fait une fleur ſemblable au narciſſe roſat, bien que le gaudet de celui-ci ſoit plus rond que celui de l'autre. Cette fleur pour l'abondance de ſes fleurs eſt fort ſujette à ſe détacher. La ſeconde eſpece fait ſortir de ſon gaudet un bouquet de feuilles aſſez touffu. La troiſiéme a deux gaudets l'un dans l'autre, ce qui la rend très-agréable. La petite eſpece double ouvre un tour ou deux de feuilles au milieu deſquelles s'éleve un gaudet avec d'autres feuilles.

Les *clochettes* ſe doivent planter au Soleil dans un terroir comme pour les potagers. Il ne leur faut que quatre doigts de profondeur, & la moitié d'un empan de diſtance. On les leve tous les trois ans pour les décharger de leurs cayeux. Comme les eaux & les peiges les font ſouvent crever, il faut en ce cas revêtir les boutons de petites robes de cartes, ou autre choſe légére, & les arroſer doucement. La QUINTINIE, & MORIN.

CLOISTRE DE VERDURE : on appelle *cloître*, en fait de Jardinage, une piece de terre plus ou moins grande environnée de paliſſades élevées ; & dans le dedans, à deux ou trois toiſes de diſtance, eſt une haie d'appui de charmille, avec des tilleüils d'Hollande, engagés de diſtance en diſtance : on peut pratiquer des cabinets dans les encoignures.

Quelques-uns au lieu de haie d'appui ornent le dedans d'un treillage en arcade, avec un appui d'un même travail ; d'autres y pratiquent des paliſſades percées en arcades qui y donnent un grand relief. Le milieu de ces *cloîtres* eſt décoré d'un jet d'eau ou d'une belle piéce de gazon, avec des allées de pourtour qu'on a ſoin de ratiſſer ſouvent pour la plus grande propreté.

CLOS, enceinte de muraille pour faire un grand Jardin. On dit : un *clos* d'arbres fruitiers de vingt ou de trente arpens. Il y a des vignes enfermées dans ſon *clos*.

CLOSEAU, petit Jardin de payſan qui eſt *clos* de haies ou de fagotage, où il ſeme des herbes potageres ou du chanvre. Les payſans diſent *cloſet* en Normandie.

CLOSERIE, c'eſt la même choſe que *cloſeau*. En quelques lieux on la prend pour une petite métairie.

CLOSTURES : hors des Villes ne ſe *clot* qui ne veut, en ſorte que ſi l'un des voiſins veut ſe *clore*, ſoit de mur ou de haie, il faut qu'il le faſſe à ſes dépens

& sur son fonds. Il ne peut pas forcer le voisin d'y contribuer s'il ne veut. La chose est un peu différente quand c'est un ancien mur de *clôture* mitoyen qui est à réparer. On peut bien demander au voisin qu'il ait à contribuer à l'entretien & à la réparation de ce mur, suivant l'ancienne hauteur; mais le voisin est toujours le maître de s'en dispenser, en abandonnant le droit de mur, & la terre sur lequel il est assis; en sorte que celui qui fait seul rebâtir, ou réparer le mur, se met au même lieu, & gagne ainsi le fond du mur, que l'autre est obligé de lui quitter pour le tout; & en tous ces deux cas, c'est-à-dire, soit qu'on ait rétabli l'ancien mur, ou qu'on en ait fait un nouveau, le voisin qui l'a fait à ses frais, peut obliger l'autre, qu'il aura fait appeller pour contribuer, à lui donner acte que le mur sera toujours à lui: alors celui qui aura renoncé au droit de mur, ne pourra s'en servir en aucune maniere, non pas même pour y attacher ses arbres; car nous ne pouvons pas nous servir des choses où nous n'avons rien.

C'est une maxime générale que dans les Bourgs & Villages on peut toutes fois & quantes renoncer aux droits de haies, puits, mares, ou autres choses communes, pour se décharger de contribuer au rétablissement & aux autres charges. Il est même permis à celui qui a ainsi renoncé de rentrer dans la chose commune, & y reprendre son droit, quand bon lui semble, en remboursant sa cote-part de ce que la chose & le fonds valent actuellement au jour qu'il y entre, sans considérer si depuis sa renonciation, la chose a été rétablie plusieurs fois, ou point du tout.

CLOUD-COURDE, herbe gris de lin, qui vient parmi les bleds, & dont les enfans font des couronnes auxquelles ils mêlent d'autres fleurs qu'ils appellent *barbeaux*.

COCCUS, nom qu'on donne à cette espece de chêne-verd, qui porte la graine d'écarlate. *Voyez* CHENE-VERD.

COCHLEARIA, herbe dont on se sert fort communément dans les pays Septentrionaux contre le scorbut. On l'appelle autrement *herbe aux cuilliers*. Cette plante croît d'ordinaire dans les lieux marécageux, & elle se plaît surtout à l'ombre. Il s'en trouve grande quantité dans la Hollande & dans l'Angleterre, ce qui lui a fait donner le nom de *Batava* & de *Britannica*. On ne se sert en Médecine que de ses feuilles: si on les fait seulement tremper dans l'eau, & qu'on se serve de cette eau en gargarisme, il n'y a point de pourriture de gencive qu'elle ne guérisse. Si on en met dans le bain, on en voit des effets merveilleux pour la guérison des membres perclus. Il y a une maladie en Allemagne, nommée *stomacace* ou *scélotyrbe*, pour la guérison de laquelle cette plante a une vertu spécifique.

MALIMBROCHIUS a donné un Traité sur cette plante, qu'il a intitulé *Cochlearia curiosa*. Il apprend la maniere d'en tirer du vin, du syrop, de l'eau distillée, &c. Il y explique toutes ses vertus, & particulierement celle qu'elle a contre la pourriture, & tous ses usages particuliers.

COCHON, animal domestique, qu'on engraisse, & qui étant devenu grand s'appelle *pourceau*. La femelle est appellée *truie*, le mâle *verrat*, celui qu'on châtre pour engraisser retient le nom de *cochon* ou de *porc*.

Trois semaines après que les *cochons* sont nés, qui est le tems ordinaire de les sévrer, on commence à les mener aux champs pour paître l'herbe. On ne doit point manquer soir & matin à leur donner de l'eau, qu'on aura blanchie avec du son. Ce soin dure jusqu'à ce qu'ils aient atteint l'âge de deux mois. On choisit pour-lors la quantité de ceux qu'on veut sévrer, pour la provision de la maison, afin de vendre le reste.

On donne à ceux qu'on a gardé pour élever une nourriture plus ample, c'est-à-dire, qu'au lieu d'eau simple, il faut soir & matin leur faire boire du petit-lait où l'on mêle du son; on leur en donne un peu plus que lorsqu'on en a beaucoup à nourrir. Les lavûres d'écuelles faites de petit-lait ne sont point mauvaises; & si c'est en hyver, on les fait tiédir sur le feu, puis on les jette dans leur auge, avec un peu de son & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves: on les entretient ainsi jusqu'au mois d'Avril que les herbes commencent à leur fournir la meilleure partie de leur nourriture. On les envoie tous les jours aux champs avec les brebis.

Quand l'Automne arrive, & qu'on pense à engraisser les *cochons* pour les tuer, on commence à les nourrir avec des choux & du son boüilli dans de l'eau, parmi lesquels on mêle du petit-lait, des lavûres d'écuelles & de l'eau; si cela ne suffit pas pour détremper suffisamment ce son & ces choux. Puis on laisse refroidir cette mangeaille jusqu'à ce qu'on y puisse endurer la main. Au bout de huit jours, on attache ces *cochons* dans leur toit; d'où on ne les fait point sortir qu'ils ne soient tout-à-fait gras: pour-lors on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus soir & matin à pleine auge, que de l'eau & du petit-lait, dans lequel on aura mis du son un peu épais, & qu'on aura fait boüillir, pour leur présenter, après qu'il aura refroidi. On leur donnera un picotin d'orge boüilli, & autant d'avoine cruë, & pour le mieux l'un & l'autre alternativement. On leur continuë cette nourriture pendant huit jours, après quoi on leur donne à manger du son boüilli, tant que les *cochons* en laissent de reste. Si-tôt que cela arrive, ils ne tardent gueres à engraisser, & quand on les juge propres à être tués, on leur met le coûteau dans la gorge, pour être accommodés & salés.

On n'engraisse que les *cochons* qui sont châtrés. Il faut qu'ils aient six mois pour les châtrer, si on leur fait plutôt cette opération, la chair en est beaucoup plus délicate; mais les *cochons* n'en deviennent pas si beaux. Le Printems ou l'Automne sont les deux saisons les plus propres à cette incision. En Eté, il est dangéreux que la gangrenne ne s'y mette, ou que le froid en hyver n'offense tellement la plaie que les *cochons* n'en meurent.

Cet animal est si gourmand & mange si vilainement, que bien souvent à cause de cela il est sujet à la lépre. Pour tâcher de le guérir de cette maladie, on fait tous les jours nettoyer son toit; on ne le laisse point manquer de bonne & fraîche litiere, puis on le saigne sous la queuë; ensuite de quoi on le baigne souvent en eau claire, & on le laisse long-tems promener. On ne doit point aussi en cette occasion lui épargner le manger. Sa nourriture sera du marc de vin, mêlé avec du son & de l'eau. On connoît qu'un *cochon* a la lépre de trois manieres: Premierement, lorsque lui levant la langue, on voit dessous de petites pistules noirâtres: secondement, lorsqu'il ne peut se porter sur ses pieds de derriere; & troisiémement, lorsque la soie arrachée de dessus le dos est sanglante dans sa racine.

COCHON DE LAIT, petit *cochon* qui tête encore.

CŒUR, chez les Botanistes, est le fond ou le milieu de la fleur. Il y en a de deux sortes. Les uns sont grénés; les autres fleuris. Les grénés sont composés de plusieurs filets, qui ont au bout de petits grains attachés comme dans les tulipes & les lys, qui ne sont pas une graine; car ils se résolvent en poudre. Les *cœurs* fleuris, comme ceux des soucis, des fleurs de tenaisie, & autres, sont ordinairement appellés *étamines*, parce qu'on les croit composés de filets simples que l'on considere *quasi stamina*. Mais, M. Grew, soutient qu'ils sont mal nom-

més, & que ceux qu'on croit n'être que des filets simples, sont eux-mêmes composés de plusieurs parties qui ont toutes des figures différentes, fort régulieres & agréables; c'est pourquoi il les appelle *fleurons*. Les Fleuristes ordinaires ne font point ces distinctions.

Cœur, se dit aussi en terme de Botanistes de la partie intérieure d'un arbre, ou d'une plante, partie qui est molle, moëlleuse & spongieuse, que l'on appelle aussi la moëlle ou la matrice de l'arbre. Dans l'usage ordinaire, ce que nous nommons le *cœur* d'un arbre est le bois le plus dur qui est sous l'haut bout.

CŒUR DE BŒUF, espece de prune qui est violette, tirant sur le rouge. Elle est fort grosse, dit la Quintinie.

CŒUR DE PIGEON, espece de prune, qui a la raie fort enfoncée & plus que la plûpart des autres. La Quintinie.

COFFIN: les Espagnols l'appellent *cophino*, qui signifie un cabas de figues, ou de raisins. C'est une petite corbeille ou panier, dont on se sert pour serrer des fruits ou des figues. Ce meuble est particulierement en usage en Provence, dans le Languedoc & en Espagne. Il est fort commode.

COFFINER, terme de Fleuriste: on dit que les œillets se *coffinent*, quand les feuilles, au lieu de demeurer bien étenduës, demeurent comme frisées & recoquillées. L'œillet, dit la *conquête*, a un défaut dans sa fleur; c'est que sur la fin il *coffine* ses fleurs, c'est-à-dire, qu'il les tourne en forme de petits cornets. Morin.

COGNE'E, grande hache, instrument de fer plat, acéré & tranchant, ayant un long manche de bois. Il sert aux Bucherons à abatre du bois dans les forêts, aux Charpentiers à le tailler dans le chantier, &c.

COHIER, espece de chêne. Ses feuilles sont plus longues & plus larges, & son gland est plus court que celui du chêne ordinaire. Les Bucherons disent que c'est la femelle du chêne.

COIGNASSE, coin sauvage, plus petit, & moins jaune que l'ordinaire.

COIGNASSIER, arbre d'une moyenne grandeur, dont le bois est dur, blanchâtre, & couvert d'une écorce lisse & brune, ou un peu cendrée. Ses feuilles ressemblent à celles du pommier; mais elles sont blanches & cotonneuses audessous. Ses fleurs sont plus grandes que celles du poirier, de couleur de chair; & naissent alternativement le long des branches. Elles sont à cinq pétales, & leur odeur est douce. Le fruit, qui s'appelle *coin*, naît de la partie postérieure de la fleur & du calice. Il est de la figure d'une poire, ou d'un cône renversé, inégal sur sa surface; & couvert d'un coton épais, blanchâtre, qui s'efface à mesure que le fruit mûrit; pour-lors il est d'un jaune d'or & d'une bonne odeur. Sa chair est ferme, d'un goût très-austere & très-âpre, & de couleur de miel. Le milieu de ce fruit est partagé en cinq loges, qui renferment quelques semences, ou pépins semblables à ceux de la poire, mais enduites d'un mucilage, qui se fond dans l'eau.

Quelques Jardiniers disent que le *coignier* est le mâle, & le *coignassier* la femelle.

La Quintinie prétend qu'il n'y a nulle différence. Il se trompe. Il dit encore, quand les pieds sont vigoureux, qu'ils ont l'écorce unie & noirâtre, & font de beaux jets, ils passent pour *coignassiers*, & ne sont pas propres à la greffe.

Parmi les Botanistes plus habiles & plus exacts que les Jardiniers, les différentes especes de *coignassiers* se distinguent sur-tout par leurs fruits, plus ou moins gros, & plus ou moins âpres au goût.

On appelle *coignier* mâle celui qui donne des fruits petits & arrondis, & *coignier* femelle, celui qui les porte plus

gros & plus cotonneux. On reconnoît le *coignier* de Portugal à ses feuilles qui sont beaucoup plus larges que dans les précédentes. Il y en a quelques autres especes, qui ont leurs fruits doux & bons à manger, & d'autres qu'il faut faire cuire pour pouvoir les manger.

Les meilleures especes de *coignassiers* viennent de Nevers & d'Orléans. Le *cotignac* se fait avec la chair du *coin*, que l'on confit au sucre. On estime le *cotignac* d'Orléans. Les *coignassiers* viennent de boûture ou de plan enraciné. Pour en élever par la premiere voie, on plante de gros pieds de *coignassiers* à quatre pieds l'un de l'autre, & au mois de Mars on les coupe à un pouce de terre, ce qui leur fait jetter quantité de branches qu'on doit laisser entieres. Si-tôt qu'elles ont jetté environ un pied & demi de longueur, on les bute d'un pied de haut de bonne terre. Ces petites productions restent en cet état jusqu'en Novembre, qu'on les découvre doucement pour voir si elles ont jetté des racines : si cela est on les arrache pour les mettre en pépinieres. Ces boutures enracinées étant levées, on recouvre les souches d'un peu de terre pendant l'hyver, puis on les découvre au Printems, pour les laisser pousser comme auparavant, & en tirer le même avantage.

L'autre moyen, dont on se sert pour avoir des *coignassiers* de bouture, est de choisir sur un gros *coignassier* des branches bien vives, & un peu moins grosses que le petit doigt ; on les coupe à quinze ou dix-huit pouces de longueur en pied de biche par le bas. Ces boutures ainsi préparées on les plante en rigoles profondes & larges d'un fer de bêche, éloignées l'une de l'autre d'un pied & demi, puis on met ces boutures dedans, les courbant un peu dans ces rigoles qu'on emplit de terre. Il faut que ces boutures ressortent de terre d'un demi-pied ; ou bien au lieu de rigoles, on se contente de ficher ces boutures en terre, sur des alignemens tirés au cordeau, distans l'un de l'autre comme les rigoles, & les plans à même distance : on suppose que le lieu où on les met ait été bien labouré.

Il y a encore une autre maniere d'avoir des *coignassiers*, qui est de plans enracinés, comme nous l'avons dit : on les éclate de dessus les vieilles souches, & on les plante après ou en rigole, ou au plantoir. Le tems de planter les boutures de *coignassier* est le mois de Novembre, ou de Décembre, toujours par un beau jour, s'il se peut.

Le *coignassier* vient aussi de semence ; mais cette voie est la plus longue, & pour y réussir néanmoins, on prépare un morceau de terre pour les y semer, ce qui se fait à claire voie. On les seme à plein champ, & lorsqu'ils sont levés, s'ils sont trop drus, on les éclaircit, on les sarcle. Ces soins contribuent beaucoup à les faire croître. Un an après qu'ils sont semés, & qu'ils sont assez forts pour être transplantés, on les met en pépiniere, comme on le dira à l'article des pépinieres.

Les *coignassiers* pour apporter de beaux fruits veulent être greffés ; & pour cela, on prend pour sujet du poirier franc, ou du sauvageon, ou bien de l'aube-épine ; mais le poirier franc est le meilleur. Le *coignassier* se greffe en fente à la fin de Février. Cet arbre n'est pas d'une culture bien difficile, & ne laisse pas que de rapporter bien du fruit.

COIN ou COING, est le fruit du coignassier.

Columelle, *liv.* 5. *chap.* 10. distingue de trois sortes de *coins* ; sçavoir, ceux qu'il nomme *struthie*, du Latin *struthia*. Cette espece de *coin*, selon Charles Estienne, est oblongue, lisse, & moins ridée que les autres, ayant dehors & dedans la couleur jaune, l'odeur moins forte que les autres & beaucoup plus de suc. La seconde espece de Columelle, sont des *coins* qui sont tout jaunes, & plus gros que les précédens : & la troi-

siéme est une espece de *coin* dont le suc est plus doux que celui des autres. Quelques-uns appellent ces derniers *chryto-meliana*, ou *chrysomela*, parce que leur couleur est jaune comme l'or: d'autres les appellent *mastea*, à cause qu'ils sont doux, comme du moust, & qu'ils sont plus précoces que les autres. Les Athéniens ont appellé les *coins*, *mélimela*, à cause de leur douceur : mais de tous ces raisonnemens, il faut s'en tenir aux *coins* dont nous nous servons pour faire des confitures & du cotignac, comme il se pratique à Orléans. Il est une espece de fruit a pépin, gros, cotonneux & pierreux, & de la figure d'une poire. Il jette une odeur très-forte.

COL DE CHAMEAU, fleur, ainsi nommée, parce qu'en fleurissant elle panche la tête, courbe le col comme un chameau. Elle est autrement appellée *narcisse à tête longue*, ou *narcisse couronné*. Il s'en trouve de trois sortes, de blanc simple, de double, & de blanc pâle.

Le blanc simple étend six feuilles, du milieu desquelles s'éleve un gaudet, dont l'extrémité est bordée d'un petit trait rouge. Le blanc pâle a la fleur plus petite, mais il porte bien davantage, en faisant quatre ou cinq sur chaque tige. Le blanc double, à cause de la plénitude de ses feuilles, & de son gaudet doré, orné d'une ligne rouge qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut justement être appellé le *narcisse couronné*; car il est pour sa figure, sa plénitude, & sa bonne odeur, le plus beau & le plus estimé. Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur *rose notre-Dame*.

Cette fleur, dans toutes ses trois especes, ne veut pas avoir beaucoup de Soleil. Elle se plaît dans un fond de bonne terre, grasse & détrempée, de la profondeur de quatre doigts & un demi empan de distance; il la faut recouvrir avec la terre à potager, pour la faire plus facilement fleurir. On les tire tous les trois ans, pour en détacher les cayeux. La Quintinie.

COLCHIQUE, ou TUE CHIEN, plante bulbeuse fort commune, & qu'on dit être pernicieuse aux chiens. On croit qu'elle a pris son nom de la colchide, qu'on nomme aujourd'hui mingrelie. Sa racine est composée de deux tubercules, dont l'un est charnu & l'autre fibreux, attachés tous deux par le côté, applatis dans cet endroit, voûtés au côté opposé, & enveloppés de quelques membranes d'un brun obscur. Sa fleur, qui vient en Automne, part immédiatement de la racine; c'est un tuyau, qui s'évasant vers son sommet se divise en six parties, à peu près comme la fleur du lys, & un peu plus petites, de couleur purpurine, & qui ne s'éleve qu'à quelques pouces au-dessus de la terre. Le pistil se termine par quelques filets déliés, & il devient ensuite un fruit qui ne paroît qu'au Printems, & est environné de trois ou quatre grandes feuilles, pareilles à celles du lys & d'un verd plus foncé. Ce fruit est arrondi, partagé en trois loges, qui renferment chacune quelques semences presque rondes. La fleur de *colchique* annonce la fin de l'été, & le retour de l'Automne. Les Fleuristes estiment la fleur du *colchique* lorsqu'elle est double. Le *colchique* veut le grand Soleil, une bonne terre, & bien détrempée, quatre doigts de profondeur & de distance. Il faut le lever, pour le décharger du peuple, & le replanter aussi-tôt. Cette plante n'a aucune vertu médecinale; mais elle en a de bien mauvaises, & de très-contraires au corps de l'homme, dit Chomel.

Bradeley distingue plusieurs sortes de *colchiques*. Les unes sont simples, & de couleur blanche ou d'œillet; d'autres sont doubles & ont les fleurs de couleur d'œillet, & une autre espece a les fleurs marquetées de blanc & de couleur d'œillet. Toutes ces especes fleurissent dans les terres sabloneuses, & ne doivent être

transplantées que dans le milieu de l'été, quand leurs racines sont absolument dans un état d'inaction.

COLLET, en terme de Jardinage, est la partie de l'arbre, qui sépare le bas caché par la superficie de la terre d'avec la tige de l'arbre.

COLLET DE LA RACINE, est le haut de la racine, d'où sortent la tige & les principaux jets : lorsqu'on dit que les feuilles d'une plante sont disposées en *collet*, on entend qu'elles sont placées sur la tige, à peu près comme le *collet* d'un manteau est placé sur le manteau. Le *collet* d'un arbre doit toujours être sans racine.

COLLET, en terme de Fleuriste, c'est le haut de la plante. On dit : endommager le *collet* d'une plante. MORIN.

COLLET DE HOTTE, est la partie de la hotte, qui garantit le col de celui qui la porte, & empêche que le fumier, ou la terre n'y entre; ainsi cette partie touche au dos, & est plus haut que le ventre de la hotte.

COLLIER, en terme de Botanique, se dit de la description des anémones doubles. C'est une sorte de cordon qui se trouve dans quelques-unes de ces fleurs, & qui en diminuë le prix.

COLLINHOU, vin, ou plutôt verjus du Pays de Caux en Normandie.

COLMAR, sorte de poire. La QUINTINIE dit : la poire de *colmar* m'est venuë sous ce nom de Guyenne, & m'étoit venuë d'un autre endroit sous le nom de poire *manne*, & sous celui de *bergamotte* tardive. Elle a extrêmement de l'air du *bon-chrêtien*, & quelquefois d'une belle *bergamotte*. La tête en est plate, l'œil assez grand & fort foncé, le ventre un tant soit peu plus gros que la tête, s'allongeant médiocrement & fort grossierement, pour venir à la queuë, qui est courte, assez grosse & panchée. Le coloris en est verd & tiqueté, comme celui des *bergamottes*, & un peu teint du côté du Soleil. La poire jaunit un peu en sa maturité, qui arrive en Décembre & en Janvier, & va quelquefois jusques aux mois de Février & de Mars. La peau en est douce & unie, la chair tendre, & l'eau fort douce & fort sucrée. Elle est sujette à avoir la chair sabloneuse & insipide. Elle craint les moindres vents d'Automne, qui sur-tout en arbres de tiges la font aisément tomber, & l'empêchent d'acquérir le degré de perfection qui lui convient. Quoiqu'elle soit jaune, elle n'est pas toujours mûre. Il faut qu'après avoir long-tems paru jaune, elle vienne à obéir un peu au pouce qui la presse. LA QUINTINIE.

COLOCASIA, ou COLOCASIE, plante qui est une espece de pied de veau. *Voyez* PIED DE VEAU.

COLOMBIER, lieu bâti en forme de tour, pour y nourrir des pigeons On le place en bien des endroits au milieu de la basse-cour, ou bien à quelque coin : on le fait aussi grand qu'on le juge à propos. Il y a des *colombiers* quarrés, mais ils ne sont pas si beaux que les autres, ni si commodes, en ce qu'on n'y peut mettre une échelle tournante. Le plancher du *colombier* doit être bien joint, de maniere que les vents & les rats n'y puissent entrer. La couverture doit aussi être bien faite pour les mêmes raisons.

Il faut qu'un *colombier* soit élevé sur de bons fondemens, que l'aire en soit bonne, bien battuë & cimentée, à cause que la fiente de pigeon, dit-on, mine les fondemens : on doit l'induire de bon mortier, & le blanchir dedans & dehors. Les fenêtres du *colombier* doivent regarder le Midi.

Un *colombier* est pour l'ordinaire accompagné dans sa construction de deux ceintures faites exprès, pour y faire reposer les pigeons, lorsqu'ils reviennent de paître. A la fenêtre par où entrent & sortent les pigeons, on met une coulisse

un peu plus haute & plus large que la fenêtre. On la garnit de fer blanc, bien attaché contre le mur, pour empêcher que les rats n'y puissent aborder. Il faut que cette coulisse se hausse & se baisse soir & matin, par le moyen d'un cordeau passé dans une poulie, qui sera attaché au-dessus de la fenêtre. Le cordeau descendra jusqu'en bas à une hauteur qu'on puisse y atteindre sans peine pour le faire agir.

La porte du *colombier* doit regarder la maison, afin de pouvoir voir ceux qui entrent, & qui en sortent. On garnit le dedans de nids, autrement appellés *boulins*. Ces nids sont enclavés dans les murs. Il y en a de plusieurs façons. Les uns sont ronds & les autres quarrés. Les premiers se font par le moyen de deux faitieres mises l'une sur l'autre ; ou bien des pots de terre fait exprès. De quelle maniere que soient les nids, il faut toujours qu'ils soient plus grands que plus petits, de sorte que le mâle & la femelle puissent s'y tenir debout.

Le premier rang des nids par le bas doit toujours être élevé de terre de quatre pieds. Pour le nombre de ces nids, il n'est point fixé. Il faut mettre au-devant de chaque nid une petite pierre plate, qui sorte du mur de trois ou quatre doigts, pour reposer les pigeons lorsqu'ils entrent ou sortent de leurs nids, ou lorsque le mauvais tems les oblige de rester au *colombier*.

Bien des gens se servent de paniers d'osier, qu'ils attachent à la muraille, & dans lesquels les pigeons font leurs petits; mais ce n'est pas en fait de nids ce qu'on estime le plus. Un *colombier* doit être bien blanchi dedans & dehors. Les pigeons aiment la blancheur, & cela les attire même au *colombier*.

Dans la plûpart des Coûtumes de France, le droit de *colombier* n'est pas un droit féodal. Il n'est permis qu'aux Seigneurs, qui ont Haute-Justice, d'avoir des *colombiers à pied*. Les autres Seigneurs ne peuvent avoir de *colombier*, à moins qu'ils n'aient un certain nombre d'arpens de terre. En Normandie, le droit de *colombier* est attaché au plein Fief de Hauber. Il n'est pas permis de bâtir un *colombier* sur une roture. Un *colombier à pied* est celui qui a des *boulins*, depuis le sommet jusqu'au rez de chaussée. Les autres s'appellent des *volets*, des *fuies*.

COLOMBIN, terme de Fleuriste: nom de tulipe. Le *colombin* est blanc à grand bord; il y en a une printanniere & l'autre tardive.

COLOMBINE, nom qu'on donne à une plante, appellée autrement *ancolie*. Voyez ANCOLIE. On le donne aussi à la *verveine* mâle, parce que les pigeons, selon DIOSCORIDE, se plaisent fort auprès d'elle. *Voyez* VERVEINE.

COLOMBINE, terme de Fleuriste; anémone à peluche, qui est toute d'une couleur, qui tire plus à la fleur de pêcher qu'au *colombin*; ainsi elle a été mal nommée. Elle est fort vulgaire. MORIN.

COLOMBINE, fiente de pigeon. Prenez bien garde, disent les habiles Jardiniers, quand vous voudrez employer la *colombine*, que ce soit toujours fort à propos, autrement elle peut causer beaucoup de dommage.

COLONNADE DE VERDURE: rien n'est plus riche dans un Jardin, qu'une *colonnade* bien conduite; c'est un chef-d'œuvre de l'art, que cet ornement de verdure. Il convient fort dans les Jardins d'une médiocre étenduë. Ce n'est pas peu de chose de sçavoir planter & conduire une *colonnade* à sa perfection, aussi quand on y est parvenu, le Jardinier qui en a été l'ouvrier ne se fait plus qu'un jeu de l'entretenir. C'est de l'orme dont on se sert pour ces ornemens. On en fait des portiques, des *colonnades*, &c.

Dans les Jardins de Marly, au bas de la

la premiere terrasse, en descendant du Château vers la grande piece d'eau, on voit une *colonade de verdure*. Elle est placée sur une ligne droite. Les *colonnes* ont environ dix pieds de haut, sur trois de tour, y compris un pied de chaque bout pour les bases, chapitaux & filets qui y sont marqués. Le socle ou piédestal de chaque colonne a un pied & demi, & la corniche un pied de haut. Le pied & la bande d'en haut de chaque *colonne*, doivent surpasser de trois pouces, & directement au-dessus, on a pratiqué des vases composés de petites branches artistement rangées & taillées proprement.

Pour lier les *colonnes* à un bosquet, si on veut, ou à un mur couvert de charmille, on se sert de traverses ou poutreles bien tonduës en équarrissement; sur cette idée on pourra, si on le souhaite, en avoir dans un jardin, & conduire l'ouvrage comme on le va dire.

On prend un orme, on le plante, on ne lui laisse d'abord que trois pieds de tige seulement; au bas de cet orme on plante de la charmille un pied & demi en quarré; c'est avec quoi on forme les socles ou base des *colonnes*; cette charmille néanmoins doit monter encore un bon pied au-dessus de chaque socle, pour garnir la tige, où il n'y croît point de branches qui puissent servir à former la *colonne*.

Cet orme planté selon les regles, & lorsqu'il commence à jetter de nouvelles branches, on les conduit, comme on l'a dit, aux portiques. On plante ainsi plusieurs ormes de suite sur un même alignement, on leur donne huit à dix pieds de distance, & on les gouverne tous de la même maniere, excepté que les *colonnes* ont plus de diametre que les pilastres des portiques.

Lorsque chaque *colonne* est parvenuë à la hauteur de dix à douze pieds, y compris la base, & que la charmille qui monte le long de la tige a été conduite artistement, on attache au haut de l'une & de l'autre de ces *colonnes* une perche, le long de laquelle on tire & on arrange de part & d'autre des branches, qui étant tout autour, forment une bande de verdure d'un très-bon goût, & grosse comme le bras.

Dans le bas & tout le long des *colonnes*, paroît une petite banquette de charmille à la hauteur du piédestal. C'est aussi de cette charmille, que le piédestal doit être composé : au-dessus de chaque *colonne* s'éleve une boule ou vase composé de branches d'ormes, qui y sert de très-bel ornement.

Pour lier les *colonnes* on se sert de traverses, qu'on attache à chacune, & à un mur & autres pieces de jardin; éloigné de dix pieds de la *colonade*. Ce mur peut être couvert de charmille ou d'ifs, ou de jasmins communs, mêlés de chévrefeuilles pour faire une variété. Toute cette conduite regarde l'industrie d'un Jardinier, & dépend du ciseau & de la serpette.

COLOQUINTE, plante cucurbitacée, qu'on distingue aisément par l'amertume de ses fruits. Il y a plusieurs especes & plusieurs variétés de *coloquinte*. La *coloquinte* ordinaire, ou celle qu'on emploie en Médecine, pousse quelques tiges couchées par terre, rudes au toucher, canelées & pleines de suc. Elle donne plusieurs feuilles qui sont alternes, rudes, veluës, blanchâtres & découpées fort profondément, de même que dans la citrouille, mais plus petites. Des vrilles naissent d'auprès des queuës de ces feuilles, & sont un peu veluës; ses fleurs sont petites à proportion des autres cucurbitacées & jaunâtres. Il succéde à celles qui noüent des fruits gros comme le poing, charnus de même que le fruit des autres plantes de cette famille, mais fort amers : les semences menuës sont douces, si on les lave bien pour emporter l'amertume qui est répanduë seulement sur leur surface extérieure. Cette chair desséchée devient

membraneuse, blanche & très-purgative. Elle sert de base à plusieurs compositions purgatives.

COLORER, en terme de Jardinage, c'est prendre du *coloris*, se *colorer*. La QUINTINIE dit : la blanche d'andilly *colore* fort vif au soleil.

COLORIS, terme de Fleuriste ; c'est la couleur vive & brillante d'une fleur. Il y a dans les fleurs plusieurs sortes de *coloris* : il y a un *coloris* lustré, il y en a un satiné, il y en a un velouté. Le brillant du *coloris* est charmant dans les fleurs ; plus le *coloris* des tulipes est lustré & satiné, & plus il est estimé.

COLORIS, se dit aussi des fruits en fait de Jardinier. On dit : ce fruit prend un beau *coloris*, voila une pêche d'un *coloris* admirable. Ce *coloris* est un petit rouge, qui se fait voir sur les fruits tant à noyau qu'à pépin. LIGER.

COLSA, est le nom qu'on donne à une sorte de choux, qui croît en campagne dans les bleds. On tire une huile de ses semences. *Voyez* CHOU.

COLUMELLE terme de Fleuriste ; tulipe rouge, blanche. MORIN.

COLEUVRÉE, quelques uns disent *vigne blanche*, *brions*, ou *brioine*. Plante dont les racines sont grosses, charnues, blanchâtres, âcres & ameres au goût. Elles poussent des tiges en sarmens menus, fort longs, tendres, canelés, velus, & qui grimpent sur les corps voisins, auxquels elles se lient par le moyen de quelques vrilles. Ses feuilles sont alternes, à plusieurs angles, & ressemblantes par leur figure à celles du lierre, mais plus amples, de la grandeur de celles de la vigne, velues, & d'un verd pâle. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles, & viennent par bouquets ; elles sont d'une seule piece, évasées de demi-pouce de diametre, découpées profondément en cinq quartiers, d'un blanc verdâtre, tirant un peu sur le jaune, & colées à leur calice qui est pareillement verdâtre, à cinq quartiers. Ces fleurs sont quelquefois stériles ; celles qui noüent donnent des baies grosses comme des pois, rougeâtres, & qui renferment quelques semences arrondies & applaties. La racine de *coleuvrée* est *hydragogue*. Il y a plusieurs especes de *coleuvrée* ; les Anciens l'ont appellée *vigne blanche*. Ses feuilles ressemblent à celles de la vigne.

COMMANDE DE BESTIAUX, terme de Coutumes ; c'est un contrat par lequel on donne à un Laboureur un troupeau de bétail pour en avoir soin, à charge de le nourrir & d'en joüir pendant un certain tems, après lequel il doit représenter le troupeau, pour partager le surplus ou le croît entre le Maître & lui.

COMMUNAGE, on trouve ce mot pour *communaux* : terres, prés, ou varennes où tout le monde a droit de faire paître ses bestiaux en tout tems. *Voyez* COMMUNES.

COMMUNES, en Agriculture ; on les appelle en quelques païs des *communaux*. Souvent les Seigneurs du lieu usurpent les *communes*, & privent par-là leurs Sujets d'y couper du bois pour leur usage, & de s'en servir dans les autres besoins. Ces *communes* sont des terres ou des paguarets, où les Habitans de quelque lieu ou village, ont droit de mener paître leurs bestiaux. Il seroit à souhaiter qu'il y eût des *communes* par tous les Villages, les bestiaux ne coûteroient pas tant à nourrir qu'ils font en certains endroits, où ils ne vont pour ainsi dire qu'en des lieux dérobés. C'est aussi dans les Villages où il y a des *communes*, où l'on voit beaucoup de bestiaux, quelquefois ces *communes* s'étendent fort loin, & c'est ordinairement dans de vieilles forêts, ou le long de quelques grands bois qu'elles sont situées.

COMPLANT, terme d'Agriculture ; ce mot vient du Latin *complan-*

*tant*. Lieu planté d'arbres, de vignes; on dit : j'ai fait un *complant* d'arbres dans ce parc, il y a deux *complans* de vignes en ce quartier-là. On le dit aussi de la même chose qui est plantée. Voilà un *complant* de morillon, de Bar-sur-aube, un *complant* de maroniers d'Inde ; on dit aussi donner une terre à *complant*, pour la planter en vignes, cultiver & exploiter moyennant certaines redevances. On a appellé proprement *complant*, un champ dont on a accordé la joüissance par usufruit à quelqu'un, à la charge d'y planter des arbres, & particulierement des vignes, dont il est souvent parlé dans les Coutumes d'Anjou, de Poitou, &c.

COMPLANTER, c'est planter des vignes, des arbres, &c.

COMPLANTERIE, c'est le droit qui appartient aux Seigneurs sur les vignes qu'il a données à complanter, à cultiver.

CONCOMBRE, plante cucurbitacée, qui se distingue par ses fruits qui sont plus petits que ceux des citrouilles, des melons, des potirons & des courges; plantes cependant qui lui sont congéneres. L'intérieur de ses fruits est divisé en trois ou quatre loges remplies de semences petites, plates, oblongues & étroites. Il y a quatre especes de *concombre* : le *concombre* hâtif & le tardif, le *concombre* à bouquet & le *concombre* noir. Les deux premiers se ressemblent en tout, mais le hâtif est plus petit, & mûrit plutôt que l'autre.

Ces deux especes ont les racines droites, fibrées & garnies de beaucoup de chevelu. Leurs tiges sont grosses, longues, branchuës, & rampent sur terre. Les feuilles qui sont grosses & concaves, portées sur une queuë de six à huit pouces de longueur, naissent alternativement. Pour le contour elles ressemblent à celles de la vigne, mais elles sont plus grandes, beaucoup moins découpées, sans dentelure aux bords, rudes & couvertes de petits aiguillons, particulierement en dessous. Les fleurs qui sortent de l'aisselle des vrilles, ou mains, sont d'une seule piece, disposées en cloche, évasées, partagées en cinq parties, larges d'un demi-pouce environ, d'un jaune pâle. Les unes sont stériles, & les autres fertiles. Celles-ci se connoissent par le fruit, qui se forme de la longueur d'un pouce, en même tems que la fleur, & avant même qu'elle s'épanouisse. Ce fruit qui prend peu à peu son extension s'allonge jusqu'à un pied, sur trois pouces environ de grosseur de diametre. Il est quelquefois recourbé, quelquefois droit, quelquefois arrondi aux deux extrémités; souvent il est parsemé de petite verruë. Il y en a de blancs, de verds, de jaunes. L'écorce est fort mince, la chair est ferme, blanche & transparente. On trouve la graine placée au milieu du fruit dans trois ou quatre loges revêtuës d'une pulpe aqueuse : elle est blanche, oblongue, pointuë aux deux extrémités, plus grosse que celle du melon, revêtuë d'une écorce dure, sous laquelle se trouve une amande laiteuse & douce.

Le *concombre à bouquet*, ou le *concombre mignon* différe en plusieurs choses des deux précédens. Sa racine est semblable, mais la feuille est plus petite. Ses tiges courtes & moins nombreuses s'élevent droit, jusqu'à ce que la charge du fruit les fasse tomber. Ils ne s'étendent gueres au-delà de dix-huit pouces, & souvent une cloche lui suffit. Il est appellé *concombre à bouquet*, parce que son fruit vient par bouquets le long de ses petites tiges, au nombre de trois ou quatre réunis ensemble. Ce *concombre* est d'abord verd, en mûrissant il prend une couleur jaune & dorée. Sa chair est semblable aux deux précédens; sa graine de même, mais plus petite : il est fort hâtif, & sa longueur est de quatre ou cinq pouces, sur deux de grosseur diamétrale.

Le *concombre* noir, qui est la quatriéme espece toute différente des autres, a sa racine fort courte, blanche & chevelue. Ses feuilles naissent en foule les unes sur les autres, & sont placées alternativement. Quand elles sont dans toute leur force, elles portent jusqu'à quinze pouces d'étendue & plus. Elles ressemblent par le contour à celles de la vigne, mais elles sont moins profondément découpées, rudes, élaguées, velues tant dessus que dessous. Elles répandent une mauvaise odeur, & sont portées sur une queue creuse de la grosseur du doigt, de quinze à dix-huit pouces de longueur. Cette tige qui s'éleve droit en naissant, se renverse ensuite par le poids de ses feuilles & de ses fruits. Quelquefois cette tige est unique, quelquefois il s'en trouve deux ou trois; elle est grosse & longue d'environ trois pieds. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles, elles sont d'un jaune doré & velouté, formées en cloche, & ressemblent en tout à celles du potiron. Les unes sont stériles, & les autres fertiles. Celles-ci, comme dans les autres especes, sont précédées d'un fruit déja formé avant qu'elles s'épanouissent. Ce fruit d'abord fort menu en naissant, est d'un verd tendre, grossit à mesure qu'il s'allonge, & prend une couleur foncée presque noire : il y en a cependant de couleur marbrée & rayée d'un blanc jaunâtre. Il approche pour la longueur & la grosseur du *concombre* tardif; sa peau beaucoup plus raboteuse forme une quantité de petites côtes : il a la chair ferme, de couleur jaunâtre, & beaucoup moins aqueuse que les autres especes. Pour sa graine, elle est comme dans les autres *concombres*, placée dans plusieurs loges séparées par une pulpe, plus grosse du double, plus évasée & plus rousse que celle des autres.

Les trois premieres especes de *concombre* ont le même goût, les mêmes qualités, les mêmes propriétés, & sont employées dans les cuisines. On les mange cuits & crus, en gras & en maigre, de plusieurs façons différentes. Sa vertu est de rafraîchir; on l'emploie en Médecine pour les maladies de reins & de la vessie. Sa graine est une des quatre premieres semences froides. Passons à leur culture.

Celles des deux especes hâtives sont plus difficiles que celles des deux autres qui s'élevent sans peine & sans frais. Les Jardiniers doivent donner toutes leurs attentions à ces deux especes de *concombres* hâtifs. Il n'y a point de plante si délicate dans sa naissance. On les seme sur couche dans les mois de Novembre & de Décembre, où on a mis quatre pouces de terreau fort fin. On peut placer quinze à vingt grains sous chaque cloche : la couche doit être d'une bonne chaleur. On fait des trous avec le doigt, & on met deux grains dans chaque trou, qu'on recouvre légérement, ou on range la graine en distance égale, & on l'enfonce avec le doigt. Quand ils sont semés, on met les cloches, & ils demandent les mêmes soins que les melons.

Au bout de trois semaines ou un mois, on les repique sous une couche neuve, & on en met six sous une cloche. Pour qu'ils se fortifient, on leur donne de l'air autant que le tems le peut permettre. Au bout d'un mois ils doivent être bons à être replantés sur une troisiéme couche, qui doit être chargée de sept à huit pouces de terreau. On les espace à deux pieds l'un de l'autre comme les melons; on leur donne des cloches les plus claires, ce qui sert beaucoup à les avancer. Quand les pieds sont assez forts, on fait la premiere taille, c'est-à-dire, on coupe les oreilles, & on pince la tige au-dessus de la seconde feuille, ou pour mieux dire, on la coupe. On doit toujours entretenir la chaleur de la couche, qu'on couvre & qu'on découvre suivant le tems, pour faire profiter le plan de

l'air de la vûë du ſoleil, qui lui eſt auſſi néceſſaire que la chaleur ; mais l'un & l'autre doit être modéré.

Ces plans n'ont beſoin d'eau, que quand les fruits ſont arrêtés, cependant ſi les terreaux & les fumiers étoient trop ſecs, on peut leur donner quelque arroſement d'eau tiedie au ſoleil, ou d'une eau naturelle, dont la froideur & la crudité ſera corrigée par une pinte d'eau bouillante.

Quand les pieds commencent à faire leurs bras, on les arrête à deux yeux. Quand les ſecondes branches montrent du fruit, on les pince à un œil au-deſſus, & on les taille toujours de même à meſure qu'il en pouſſe d'autres. Pour éviter la confuſion des branches, on coupe les gourmandes, & on ſupprime une partie des feuilles quand elles ſont embarraſſantes, & qu'elles ombragent le fruit. On commence à donner un peu d'air aux cloches dès que les premiers fruits paroiſſent, on les y accoutume peu à peu, & lorſque les bras demandent à s'étendre, on les laiſſe courir librement; mais s'il y a des gelées à craindre, on doit ſe précautionner de paillaſſons & de treillage pour les ſoutenir.

Au mois d'Avril on doit les arroſer, ſuivant le beſoin. Les premiers *concombres* de la ſemence de Novembre ou de Décembre ſont bons à couper au mois de Mai, ſi l'année eſt favorable, & on les coupe à tout âge dès qu'ils ont la groſſeur de deux pouces. En Hollande & en Angleterre on avance beaucoup plus ce fruit qu'on ne fait en France, & ils en prolongent la durée de trois mois plus; car ils commencent d'en joüir dès le mois d'Avril, & ſucceſſivement juſqu'à Noël. Pour cela on les ſeme au commencement d'Octobre en pleine terre. Ces Jardiniers ont ſoin de les couvrir pendant les nuits, & dans les jours de mauvais tems. Le mois ſuivant ils replantent chaque pied ſéparément dans un pot qu'ils mettent ſur une couche, à couvert des verrieres & des chaſſis. Ils réchauffent cette couche quand il en eſt beſoin, ce plan qui ſe trouve fort quand les grandes gelées arrivent, réſiſte beaucoup mieux, dit Bradeley, aux rigueurs de l'hyver. Il fleurit en Février, & donne ſon fruit en Avril. En cela les Hollandois, les Anglois, les Allemans mêmes, quoique demeurant ſous un climat plus froid que nous, nous ſurpaſſent dans le travail de la culture des jardins potagers. Leurs Jardiniers bien payés de leurs peines, pour avoir des *concombres* juſqu'à Noël, en ſement au commencement de Juillet ſous une couche faite de fumier ſec, & de litiere fraîche mêlés enſemble, qu'on charge de dix pouces de terre ſans aucune autre précaution, parce que la ſaiſon n'en demande pas. Le mois ſuivant ils couvrent le plan avec des cloches ou des chaſſis, & des paillaſſons par-deſſus s'il en eſt beſoin. Le pied commence à produire à la fin du même mois, & continuë de donner juſques dans les grandes gelées. *Voyez* Bradeley ſur la culture des *concombres*.

Pour le *concombre tardif*, qui fruite plus tard, on l'éleve ſur couche pour en joüir plutôt. Ils doivent être bons à replanter à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai; alors on les met en pleine terre, après en avoir préparé la place. On fait des couches ſourdes, ſur leſquelles on les plante en échiquier, comme les autres à deux pieds de diſtance, ou on fait des trous d'un pied en quarré, qu'on emplit de fumier conſommé avec deux jointées de terreau par-deſſus; on les couvre juſqu'à ce qu'ils ſoient bien repris, & on les abandonne enſuite au plein air. Il y en a qui les ſement en place à la mi-Avril, ils viennent de même, mais plus tard. Pour la taille & les arroſemens, ce ſont les mêmes que les précédens. Au défaut de cloches (car ils doivent être couverts juſqu'à la fin de Mai à cauſe des gelées) on peut ſe ſervir de pots de terre qu'on renverſe deſ-

ſus, ou de petits mannequins, ſur leſquels on met une poignée de litiere. Ces *concombres* tardifs ſont de deux ſortes de couleurs, jaunes & blancs; mais ils ne différent pas pour la qualité. Il y en a une troiſiéme eſpece verte, dont on ne fait pas de cas; c'eſt de ce *concombre* dont on fait des *cornichons*, nous en parlerons en ſon lieu.

Cette plante eſt ſujette à une maladie nommée *meunier*, ou *le blanc*, parce que ſes feuilles ſe farinent, & font avorter le fruit. Les fraîcheurs occaſionnent cette maladie. On coupe toutes ces feuilles infectées, mais afin que les feuilles ne farinent point, on couvre les planches de paillaſſons, ou de grande litiere dans les tems froids, & ſur-tout pendant les nuits.

Le *concombre noir* ſe cultive comme le précédent, c'eſt-à-dire, qu'on l'éleve ſur couche, & qu'on le replante dans une terre bien fumée. Son fruit qui eſt d'une qualité différente des autres, n'a pas la chair aqueuſe ni fondante. Son goût approche de celui de la châtaigne. Il produit beaucoup, ſe garde fort avant dans l'hyver étant ſéchement à l'air; on retire ſa graine à meſure qu'on conſomme le fruit, & elle ſe garde longtems. Cette graine & celles des autres ſe lave en pluſieurs eaux, pour en ôter le limon; on la fait ſécher & on l'enferme. Elle eſt bonne encore au bout de ſept ou huit ans. Avant que de ſemer la graine de *concombre*, ſi on en fait tremper dans du lait pendant quelque tems, les *concombres* en deviennent d'une délicateſſe extrême.

On cultive encore par curioſité quelques eſpeces ſingulieres de *concombres*, comme le *concombre de Barbarie*, qui eſt gros, d'une forme biſarre, chargé d'une quantité de verruës, de couleur jaune, rayée de verd. La tige & la feuille n'ont rien de particulier, & on ne lui connoît aucune propriété. Il y a encore le *concombre ſerpent*, ou le *luffa*, & le *concombre ſauvage*, fort utile en Médecine.

Ce qu'on nomme *concombre ſerpent* ne differe du précédent que par les fruits, qui ſont longs, menus, verdâtres & pliés de maniere qu'on diroit que c'eſt le corps de quelque ſerpent. Sa chair eſt blanche & douce; on n'en fait aucun uſage ni à la Cuiſine, ni en Médecine.

Le *concombre ſauvage* ſe fait aſſez connoître par ſes tiges qui ſont courtes, par ſes feuilles qui ſont pointues, plus velues, plus charnues & blanchâtres, par ſes fleurs qui naiſſent par bouquets, & par ſes fruits qui ne ſont gueres plus gros que le pouce, ovales, verdâtres; chargés d'un poil rude qui les rend velus. Ces fruits dans leur maturité ſe détachent de leur pédicule, avec une élaſticité ſurprenante. Ses ſemences en même tems ſont chaſſées avec impétuoſité hors du fruit: ce fruit eſt très-amer au goût, d'une odeur vireuſe, aſſez déſagréable. Ces ſemences ſont applaties, arrondies, plus petites que celles de la coloquinte, & noirâtres dans leur parfaite maturité. Cette plante vient auprès des maſures & le long des chemins; l'extrait de ſes fruits ſe nomme *elatorium*. C'eſt un des plus violens & un des plus puiſſans purgatifs que nous ayons dans les végétaux; un ou deux grains de cet extrait purge & fait vomir. Sa racine eſt émolliente & fort réſolutive.

Jeans Struys parle dans ſes *Voyages* d'un *concombre velu*, qui croît vers les parties occidentales du *Volga*, & qui ſemble ronger toutes les herbes qui ſont autour de ſa tige. Il dit que ce fruit a la figure d'un agneau, avec les pieds, la tête & la queuë de cet animal diſtinctement formés, & d'où on l'appelle en Moſcovie *bonnaret*, ou *bonarez*, c'eſt-à-dire, petit agneau; que ſa peau eſt couverte d'une laine ou d'un duvet fort blanc, & auſſi délié que de la ſoie; que les Tartares & les Moſcovites en font grand état, & qu'il en a vû pluſieurs

dans leurs maisons qu'ils conservoient ; qu'il croît sur une tige d'environ trois pieds de haut; que l'endroit par où il tient est une espece de nombril, sur lequel il se tourne & se baisse sur les herbes qui lui servent de nourriture, se séchant & se flétrissant aussi-tôt que ces herbes lui manquent : que les loups l'aiment & le dévorent avec avidité, parce qu'il ressemble à un agneau; qu'on l'a assuré que ce fruit a absolument des os, du sang & de la chair; d'où vient qu'on l'appelle dans le païs *zoophite*, c'est-à-dire, plante animale.

CONDUIT, terme de Fontainier: c'est un canal ou tuyau, par où coulent les eaux. Il y a les *conduits* naturels, qui sont des lieux souterrains par où passent les eaux qui font les sources & les fontaines. Les *conduits* artificiels pour conduire les eaux, sont de pierre, de plomb, de fer fondu, d'aulne & de grais. Les *conduits* de pierre, sont les pierrées, qu'on fait pour attirer l'eau jusqu'à une certaine distance pour en faire un réservoir, ou bien ils s'étendent jusqu'à un bassin, construit exprès pour avoir cette eau plate. Les *conduits* de plomb, sont ces tuyaux de plomb qu'on voit & dont on se sert pour conduire quelqu'eau pour en faire un jet, ce qu'on appelle *eau forcée*. Ces tuyaux doivent être bien soudés : on emploie aussi au même usage les tuyaux de fer, ainsi que ceux d'aulne & de grais.

CONDUITE, terme de Jardinage; soin, maniere de gouverner des arbres, de les élever & tailler. La *conduite* de toutes sortes d'arbres, est un des chefs d'œuvre du Jardinage.

CONGENERE, en terme de Botanique signifie qui est de même genre. Les plantes *congéneres* sont les différentes especes, comprises sous un même genre des plantes. Le *coco* & le *palmier* sont des plantes *congéneres* : ainsi le *concombre* se distingue par ses fruits, qui sont plus petits que ceux des citrouilles, des melons, des potirons & des courges, plantes cependant qui lui sont *congéneres*.

CONISE, ou CONYSE, genre de plante, dont les fleurs sont des bouquets à fleurons évasés en étoile par le haut, & portés chacun sur un embryon ou semence chargée d'une aigrette. Ils sont soutenus par un calice écailleux, verdâtre : c'est sur-tout par ce calice qu'on distingue les *conises* des *elyerysum*. Ce genre comprend plusieurs especes; la plus commune est le *conyza major*, ou *baccharis*. Ses feuilles sont un peu plus larges que celles de la verge dorée, veluës, & d'un verd plus terni : ses fleurs naissent par bouquets, & ses fleurons sont jaunâtres. Il y en a encore une autre espece commune à la campagne dans plusieurs endroits du Royaume : elle croît dans les bois, & fleurit sur la fin de l'Eté. Ses fleurs sont d'un beau jaune, & ses feuilles sont ménuës comme celles de la linaire. Plusieurs plantes portent le nom de *coniza* dans les Auteurs de Botanique, mais la plûpart n'en ont pas le caractere. Cette plante est histérique.

CONQUETE, terme de Fleuriste; c'est un œillet violet brun, admirable, sur un blanc de neige. Sa fleur est très-large, n'est point sujette à crever, & porte graine volontiers. Sa plante est robuste, mais les marcottes ont peine à prendre racine; sur la fin il confine ses fleurs : il peut souffrir quatre boutons. Quelques uns ont cru que c'étoit le *primo*; il n'y a point de différence dans la fleur, mais seulement dans le fanage. MORIN.

CONQUETE BACQULAN, est un pourpre & blanc, fort détaché & large, sujet au blanc. Ses marcottes sont délicates, mais sa fleur est riche, portant des panaches de pieces emportées. *Id.*

CONQUETE DE SAUTOIR, est un violet pourpre & blanc, réguliere-ment panaché, large & rond, garni de feuilles, qui graine & ne creve point. Sa plante est assez vigoureuse. Il a pris naissance à Lille chez M. du SAUTOIR. *Id.*

CONQUETE D'ESTRE'ES, est un violet & blanc, qui porte une grosse fleur, & qui pourtant ne se fend point, sa plante est délicate. *Idem.*

CONQUETE VERDIERE., violet foncé sur un fin blanc. Sa plante est délicate, sa fleur n'est point hâtive.

CONQUETE CONSTANT, c'est ce qu'on appelle *médor.* Voyez MEDOR.

CONQUETE DE L'AUBE, est un violet brun sur un grand blanc. Il est fort rond & garni de feuilles; sa fleur est large & bien tranchée, mais sa plante qui est délicate ne produit pas beaucoup de marcottes. Il porte le nom d'un Fleuriste de Lille chez qui il a pris naissance.

CONQUETE DES PRE'S, est un violet blanc, qui porte une grosse fleur avec de gros panaches.

CONQUETE MALIN, est un cramoisi hâtif sur un blanc passable, assez large; sa plante est robuste.

CONQUETE ROUGE, est une même espece d'œillet, que le *bel inconnu*, & la *belle Ecossoise.*

CONQUETE DE LOS, est de couleur d'ardoise. MORIN.

CONSOUDE, nom de plusieurs plantes propres pour consolider les plaies, tant internes qu'externes; on distinguoit autrefois ces plantes en grande, moyenne & petite *consoude*, & *consoude royale.* La *grande consoude* croît dans des endroits humides. Ses racines sont grosses comme le doigt, cassantes, noirâtres en dehors, blanchâtres en dedans, visqueuses & fades au goût. Elles poussent des tiges hautes de deux ou trois pieds, quelquefois plus veluës, ailées & garnies de feuilles alternes, longues, étroites, veluës, & de la figure de celle d'aulnée, mais verdâtres des deux côtés, & beaucoup plus étroites. Celles qui sortent immédiatement de la racine, sont à peu près de même: ses fleurs qui viennent par bouquets aux extrémités des tiges & des branches, sont des tuyaux cylindriques, ouverts par leurs deux bouts, longues de plus de demi-pouce, légérement échancrées à leur ouverture supérieure, & de couleur, ou blanche, ou pâle, ou jaunâtre, ou purpurin clair, ou purpurin plus foncé. Ces fleurs sont soutenues par des calices verdâtres, à cinq pointes & du milieu desquels s'éleve un pistil qui enfile la fleur, & qui est garni à sa base de quatre embrions, qui deviennent autant de semences semblables à des têtes de vipere. On emploie en Médecine les racines de la grande *consoude* pour les crachemens de sang, & pour la dyssenterie. Elles entrent dans les ptisannes vulnéraires & adoucissantes. On appelle *consoude* moyenne, la bugle. *Voyez* BUGLE. On donne le nom de petite *consoude* à la paquerette & à la brunelle. *Voyez* PAQUERETTE. Et celui de *consoude royale* à cette espece de pied d'alouette, qui vient communément dans les champs. *Voyez* PIED D'ALOUETTE.

La *consoude royale* pousse sa tête comme une asperge, & quelquefois elle se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent d'une infinité de fleurs si bien arrangées, qu'elles semblent un panache. Elles sont toutes d'une certaine couleur, qui donne dans le rouge brun, de sorte que ces fleurs semblent être de velours. Elle est semblable à l'éperon de Chevalier; elle est simple, elle aime le grand soleil, une terre grasse & détrempée; elle se conserve mieux dans des pots, à la profondeur de deux doigts. L'hyver on la serre en un lieu chaux & aëré. On la leve tous les ans au mois de Février, pour en ôter le peuple que l'on met en d'autres pots pour en avoir la race. MORIN.

CONSOUDE SARAZINE, est une une espece de verge dorée, qui a ses tiges canelées, hautes de deux à trois coudées. Ses feuilles sont longues, semblables à celles du saule, un peu dentelées &

& lisses. Ses fleurs sont radiées, de couleur jaune, disposées en épi le long des tiges. On se sert en Médecine des feuilles qui sont astringentes, ameres, dessicatives & vulnéraires ; elles sont bonnes pour modifier & pour guérir les ulceres malins.

CONTRE-ALLE'ES, ou ALLE'ES DOUBLES, ont quatre rangs d'arbres. Ces arbres ont trois *allées* paralleles, dont celle du milieu est la maîtresse *allée* & la plus large. On les appelle *contre-allées*. Les deux rangs d'arbres du milieu doivent toujours être isolés, au lieu que les deux autres sont presque toujours engagés dans la charmille. On voit cependant des *allées doubles*, dont les *contre-allées* ne sont bordées que d'une palissade. Cela dépend de la fantaisie ; elles n'en ont pas moins d'agrémens.

CONTRE-ESPALIER, arbre que l'on met sur le bord d'un quarré qui est le long d'une allée, & auquel on donne la même figure qu'aux *espaliers*, en les palissant, & en les attachant à un treillage fait exprès. Aujourd'hui l'usage des *contre-espaliers*, dit la QUINTINIE, est extrêmement aboli, & il ne s'en fait plus que rarement. On trouve mieux son compte à mettre des arbres en *buisson*, qu'en *contre-espalier*, ajoûte le même Auteur. Cependant on couche quelquefois des branches de vigne plantée en *espalier* pour les faire venir sur le bord du labour, & on les y soutient avec des échalas, & ainsi ils font une maniere de *contre-espalier* ; de-là vient qu'on dit que le muscat ne mûrit pas si bien en *contre-espalier*, qu'en *espalier*.

CONTRE-TERRASSE, terrasse élevée au dessus d'une autre terrasse, pour quelqu'élévation de parterre, ou raccommodement de terrein.

COQ, c'est un oiseau domestique, qui est le mâle des poules. On distingue un *coq* d'avec une poule par ses argots & sa crête. On châtre les petits *coqs*, & pour-lors on les nomme chapons. *Voyez* CHAPON. Les œufs que pondent les poules qui n'ont point eu affaire au *coq*, ne sont pas bons pour être couvés. Un bon *coq* est d'une taille moyenne, mais plutôt approchante de la grande que de la petite. Il doit avoir le plumage noir, ou d'un rouge obscur, la poitrine large, & le cou élevé, sur lequel paroîtront des plumes de diverses couleurs. Ses cuisses doivent êtres grosses, bien couvertes de plume, & ses pieds gros & armés d'ongles & d'argots. On connoît encore un bon *coq* à son bec court & gros, à ses yeux noirs, à ses ailes fortes, & à sa queuë élevée & recourbée jusques vers le dessus de la tête. En un mot on doit choisir un *coq* qui soit fort éveillé, courageux, prompt à chanter, carressant ses poules, les défendant, les excitant à manger. Voilà comment doit être un *coq* pour des poules communes.



COQ D'INDE, est un gros oiseau qui est aussi domestique. Il suffit qu'un tel oiseau soit d'un naturel éveillé ; il n'importe pour la couleur. Il y a des *coqs d'Inde* qui sont tous blancs, & d'autres qui sont tous rouges. Ils ne coûtent pas plus à nourrir l'un que l'autre. Quant à la maniere de le faire, & de les élever, *voyez* POULE D'INDE.

COQ, ou COQ DES JARDINS, Terme de Botaniste ; plante dont les racines sont semblables à celles de la mente, rondes & chevelües. Ses tiges sont hautes d'une coudée, ou d'une coudée & demie, branchuë, d'un verd pâle. Ses feuilles sont de la même couleur, découpées sur les bords, d'une odeur forte, d'un goût très-amer ; elles ressemblent à celles de la bétoine. Aux extrémités des branches, viennent les fleurs ; qui sont jaunes & radiées : ses semences sont petites, oblongues & applaties. Cette plante est bonne pour les crudités de l'estomac, pour le vomissement, pour la colique, pour la cardialgie, & pour la puanteur de la bouche.

COQUELICOT, espece de pavot

ſauvage qui croît dans les bleds, & dont la fleur eſt rouge. On le cultive dans les jardins : cette culture eſt de même que celle des pavots. *Voyez* PAVOTS. Les fleurs de *coquelicot* en décoction, ou en eau diſtilée, ou en poudre, ſont employés dans la pleuréſie pour faire cracher. La doſe eſt le poids d'un demi-écu. On emploie les fleurs de *coquelicot* comme le thé; on les emploie auſſi en priſanne : la doſe en eſt d'une petite poignée dans deux pintes d'eau. On les jette dans le coquemar après que l'eau a bouilli, on y met auſſi le régliſſe, on retire le coquemar, & on laiſſe le tout infuſer pendant un quart d'heure ou environ. On tire de ces fleurs une eau, & on en fait une conſerve qui s'emploie avec ſuccès dans la toux, l'eſquinancie, la pleuréſie, les fluxions & autres maux de poitrine. Une infuſion de ces fleurs un peu chargée, & priſe chaudement, chaſſe les vents du corps, & calme les douleurs de la colique. Le *coquelicot* a encore bien d'autres propriétés en Médecine.

COQUELOURDE, plante qui a du rapport avec l'anémone, qui n'en differe que par ſes ſemences qui ſont terminées par une queuë barbuë. Il y a pluſieurs eſpeces de *coquelourdes*, la plus commune a ſa racine groſſe comme le doigt, longue, noirâtre, branchuë, fibreuſe, amere & âcre au goût. Elle donne des feuilles découpées fort menu, ſoutenuës par des queuës aſſez longues; du milieu de ces feuilles naît une tige liſſe, arrondie, un peu veluë, haute de cinq à ſix pouces environ, & garnie quelquefois de trois feuilles auſſi finement inciſées que celles du bas, & diſpoſées en maniere de collet; elle eſt terminée par une fleur bleuâtre ou pourpre, à ſix pétales veluës, rangées comme celles de l'anémone. Le piſtil eſt chargé de quantité de ſemences ramaſſées en tête, & terminée par une queuë barbuë. Il eſt environné d'un grand nombre d'étamines violettes, qui portent des ſommets jaunâtres. Cette *coquelourde* fleurit au Printems, & elle croît dans pluſieurs endroits du Royaume. Les autres eſpeces de *coquelourde* different de celle-ci par la couleur de leurs fleurs, & par leurs feuilles.

Cette plante croît ſur les collines, proche les haies, dans les lieux pierreux. Pour avoir cette fleur belle & abondante, il la faut replanter au mois de Septembre, & ne pas attendre le printems, à cauſe des froids qui la font mourir. Tout ce qu'elle jette, s'il touche la terre, reprend très-facilement étant arroſé. Lorſqu'on la ſépare, il faut ôter la vieille racine; il ſuffit qu'il y ait quelque petit filet; elle revient même ſans racine, pourvû qu'elle ſoit en un bon lieu; elle reprend d'abord & en eſt plus belle. Si l'on en a peu, il faut couper les tiges de bonne heure, & l'empêcher de porter, la contraignant de rejetter, autrement elle ſe perd facilement. Quand on la fait multiplier, il n'y a pas un ſeul brin qui ne ſerve, & qui ne ſe diviſe même ſans aucune racine, pourvû qu'on le faſſe de bonne heure. Elle ne ſe plaît pas au grand ſoleil. La *coquelourde* eſt une plante ſalivante & ſternutatoire.

COQUELOURDE, eſt encore le nom que donnent les Fleuriſtes à une plante appellée *lycus coronaria ſativa*.

COQUERET, plante que quelques-uns appelloient autrefois *alkekenge*, ou *alkekengi*. Ses racines ſont longues, nouëuſes, genouillées, traçantes, & pouſſent pluſieurs hautes tiges d'environ un pied, menuës, rougeâtres, un peu veluës, moëlleuſes, noüeuſes, & garnies à l'endroit de leurs nœuds de feuilles alternes, plus grandes que celles de la *morelle*, dentelées ſur leurs bords, & ſoutenuës par des queuës longues d'un pouce environ. Des aiſſelles de quelques-unes de ces feuilles naiſſent des fleurs ordinairement ſeules, aſſez grandes, blanchâtres, d'une ſeule piece, taillées en maniere d'étoile, ſoutenuës par un pédi-

cule d'un pouce de long. Le pistil qui s'éleve du milieu du calice, & qui enfile la fleur, devient après sa chûte une baie molle, de la grosseur & de la couleur d'une cerise, & remplie de semences plates & blanchâtres. Cette baie est renfermée dans le calice, qui a pris alors la figure d'une vessie rougeâtre. Les Médecins ordonnent cette plante sous le nom de *solanum halicacabum*. Ses racines sont d'usage dans les maladies de la vessie.

Il y a plusieurs autres especes de *coqueret*, mais qui sont étrangeres. Celle qu'on nomme *alkekengi fructu parvo verticillato*, *Inst. R. Nerb.* est réputée vénimeuse, & plusieurs Botanistes ont cru que c'étoit le *solanum somniferum maximum*, ou la *morelle somnifere* des Anciens. On n'oseroit se servir intérieurement de cette derniere espece, à cause qu'elle jette dans des délires affreux. On se contente seulement de l'appliquer extérieurement pour calmer des douleurs, & pour procurer le sommeil.

COCCIGRUE, terme de Botanique; c'est un fruit qui naît à un arbre. Il est gros comme un petit grain de vesse, & vient dans un panache. Le bois sert à teindre en jaune, & s'appelle *festot*.

COQUILLE, espece d'ornement qui entre dans les parterres, tant en broderie qu'à l'Angloise. On fait des *coquilles* de gazon sans être bordées de buis, d'autres qui sont bordées de buis avec du gazon au milieu, détaché du buis par du sable rouge ou du mache-fer. On y met à présent, si on veut, des *marguerites* au lieu de gazon.

COQUIOLE, espece de chiendent, nommé en Latin *ægylops*, parce qu'on prétendoit que cette plante étoit bonne pour la maladie des yeux. Les Anciens croient que la *coquiole* n'étoit qu'un orge dégénéré; mais aujourd'hui l'on nie avec raison ces prétenduës mutations.

CORAIL, plante marine aussi dure que la pierre, qui croît au fond de la mer, attachée à des rochers. Il y en a de trois sortes, le rouge, le blanc & le noir. Le rouge & le blanc ont les mêmes vertus en Médecine, cependant on préfere le rouge à cause de sa teinture. On les emploie pour arrêter les hémorragies & les cours de ventre, & pour adoucir les âcretés de l'alouette & de l'estomac.

CORALINE, plante marine qui croît sur les rochers dans le fond de la mer, & qui est pierreuse comme le corail, mais infiniment plus petite, branchue, & composée de plusieurs petites pieces attachées les unes aux autres. C'est sur-tout par ces especes d'articulations, qu'on peut la distinguer des autres plantes qui lui sont congéneres. Elle n'a gueres plus de deux pouces de hauteur, elle est verdâtre, blanchâtre & purpurine; elle a une odeur de marée, & est d'un goût salé. Il y a plusieurs especes de *coralines*. On les prenoit autrefois pour de la mousse de mer; elle croît sur les rochers de la mer, sur les coquilles des poissons, & sur le coraille même; d'où vient le nom de *coraline*.

CORD, terme de Fleuriste; anémone à peluche, appellée autrement *violet*, ou *cinq couleurs*. Elle a les grandes feuilles, & la peluche rouge; sa fraise, ou cordon, qui croît plus qu'aux autres anémones, devient de couleur violette, tirant sur l'amaranthe, peu de jours avant qu'elle défleurisse. Sa tige ne se soutient pas bien droite, ce qui fait qu'on ne l'estime gueres. Morin.

CORDE, en Agriculture, se dit de certains filamens durs, qui naissent aux racines de certaines plantes comme aux raves; c'est pourquoi on dit : ces raves sont dures, elles font les cordes.

CORDEAU, en terme de Jardinier, est une petite corde d'environ comme la grosseur du petit doigt, longue quelquefois de plus de cent toises, &

d'autres fois de beaucoup moins. Le premier sert pour prendre de grands alignemens dans un jardin ou dans un parc. Les Jardiniers se servent du *cordeau* pour dresser leurs planches. On l'emploie aussi pour dresser les compartimens de jardins, comme bois, bosquets & plusieurs autres ornemens qui les regardent, & qui ne peuvent être tirés droits sans *cordeau*. Ce *cordeau* s'entortille artistement autour de deux especes de plantoirs, d'où on le détortille quand on en a besoin. Il faut qu'un Jardinier ait soin de tenir son *cordeau* à couvert de la pluie quand il n'en a plus affaire, autrement il périt en peu de tems par la pourriture.

CORDON DE GAZON, en Jardinage, est un rond de gazon de certaine largeur, qu'on emploie dans les compartimens de parterre de gazon. On s'en sert aussi pour faire les bords d'un bassin de fontaine.

CORIANDRE, plante annuelle, qui a pris son nom de son odeur, qui est aussi désagréable que celle de la punaise, lorsque cette plante est verte. On seme des champs entiers de *coriandre* dans plusieurs endroits du Royaume. Sa racine est menuë, fibreuse, blanchâtre. Sa tige est haute de deux pieds environ, quelquefois moins, lisse, glabre, arrondie, moëlleuse, branchuë & garnie dans le bas de feuilles larges, découpées en quelques segmens, dentelées sur leurs bords, & pareilles à une portion de segmens de la feuille de persil, mais un peu plus arrondies, d'un verd plus gai, & d'une odeur très-désagréable. Celles du haut sont finement découpées, & imitent celles de la camomille; l'extrémité des branches & des tiges est terminée par des dentelles de fleurs blanchâtres, à cinq pétales inégales & fleurdélisées. Le calice qui soutient ces fleurs, devient un fruit composé de deux graines rondes, & il arrive souvent qu'une des deux avorte. Cette graine pour-lors est plus ronde, fœtide lorsqu'elle est fraîche; mais agréable étant desséchée. On ne se sert que de la *coriandre* séche, elle est stomacale, cordiale & carminative. On forme des dragées avec la *coriandre*, & on en prend après le repas pour faire bonne bouche. Cette plante vient dans les bons terroirs cultivés. Les environs de Paris en fournissent beaucoup, & sur-tout Aubervilliers. Elle fleurit en Juillet & Août; & peu après la graine est mûre.

CORINTHIE, terme de fleuriste; tulipe jaune, dorée, blanche & rouge.

CORIS, nom qu'on donne à plusieurs plantes. Il y a la *coris* de mathiole, qui est une espece de mille-pertuis; elle pousse des tiges de la grandeur du thim, & rougeâtres. Ses feuilles sont semblables à celles de la bruyere, & opposées le long des tiges. Ses fleurs sont jaunes, composées de cinq feuilles disposées en roses. La *coris* bleuë de Montpellier jette plusieurs branches assez dures, droites, rondes de la hauteur d'une paume, ou d'une paume & demie : elles sont garnies de beaucoup de feuilles qui ressemblent aussi à celles de la bruyere, & qui sont arrangées tout de même. A la cime des branches il vient des fleurs purpurées, ou qui tirent sur le bleu, & qui sont fort belles. La racine est grosse, longue & de couleur rouge : on s'en sert pour teindre les draps. Toute cette plante est aussi un peu rouge. Il y a encore une espece d'*eufraise*, qu'on appelle *coris jaune de Montpellier*, dont la tige est mince, ligneuse, presque rouge & quarrée. Ses feuilles ressemblent à celles du lin ou de l'hyssope; ses fleurs sont jaunes.

CORME, fruit fort acide & âcre, fait en forme de petite poire sauvage, dont les paysans font de la boisson, & dont on ne peut manger, qu'elles ne soient tout-à-fait mûres, c'est-à-dire, qu'elles ne soient molles & noirâtres. On l'appelle autrement *sorbe*. Voyez SORBE. Les paysans qui font du *cormé*, prennent des *cormes* qui ne sont point encore mûres; il suffit qu'elles aient une

couleur jaune. On les met dans un tonneau plein environ plus d'à moitié; on remplit le reste d'eau. On laisse le tout reposer, & le tonneau débondé. Cette liqueur alors fermente, & prend un acide qui plaît au goût de ceux qui la font, & qui se servent de cette boisson en guise de vin. Les *cormes* rafraîchissent, on s'en sert contre le flux de ventre & les dysenteries. On cueille les *cormes* jaunes & dures, afin de les faire achever de mûrir sur la paille. Quand elles sont d'un grain brun, & molles, elles sont bonnes à manger & à vendre; car elles ne se gardent pas long-tems après leur maturité.

CORMIER. Il y en a qui prétendent qu'il y a le *cormier* mâle, & le *cormier* femelle, & qu'il n'y a que le *cormier* femelle qui porte du fruit. C'est un grand arbre qui porte des *cormes*. Il est haut, sa feuille ressemble beaucoup à celle du frêne. Le *cormier* vient de semence si l'on veut, mais il est très-long à venir. Quand on le seme il veut une terre bien amandée. La voie dont on se sert pour le semer est assez particuliere, d'autant que la semence de *corme* se tenant l'une à l'autre dans une chair visqueuse, on ne peut la séparer; c'est pourquoi on fait une corde de jonc, en forme de nate, ou bien on prend une vieille corde d'écorce de tilleul, ensuite des *cormes* toutes mûres, dont on frote cette corde dans un rayon creusé exprès, profond d'un demi-pied, qu'on recouvre après de bonne terre. La graine de *corme* ainsi mise en germe, pousse de petites plantes qu'on prend soin de cultiver, pour les faire croître dans la suite. On plante les *cormiers* dans les champs, & jamais dans les jardins. On leur donne des trous de quatre pieds de diametre, & trois de profondeur; on jette sous les racines la terre la plus meuble qu'on puisse trouver, & on recouvre le pied entierement de terre; on le laisse ainsi jusqu'à ce qu'il soit tems de lui donner le premier labour. On n'emploie point cet arbre a faire des allées, ni des arbres de hautes futaies, dit CHOMEL, on le place sur le bord de quelque pâture éloignée, proche de la maison dans quelque coin de cour, & rarement dans les jardins, à moins que ce ne soit dans quelqu'endroit écarté. Cependant BRADELEY dit qu'il est très-propre à orner des avenues, parce qu'il pousse des feuilles de très-bonne heure, & qu'il boutonne pendant l'hyver le plus rude. Les Ouvriers en Angleterre font cas de son bois, parce qu'il a le grain fin, & qu'il dure beaucoup. On en peut faire des affuts de canon, des poulies, des moyeux, des vis, &c. Cet Auteur Anglois veut qu'on lui donne un terrein fertile, argilleux, un peu humide, & dit qu'il ne réussit pas bien dans un terrein sec, à moins qu'on ne l'y ait multiplié de semence, en ce cas presque tous les terreins peuvent lui devenir naturels.

Il y a dans les Isles Antilles un arbre qu'on appelle *cormier*, parce que son fruit a le goût de la *corme*. Il est bien différent du *cormier* qu'on voit en France; car il est d'une hauteur excessive, & fort beau à voir, ayant de belles feuilles, & plusieurs branches qui les accompagnent. Il porte un fruit agréable & rond comme une cerise; ce fruit est de couleur jaune, tacheté de petites marques rouges, & qui tombe de lui-même lorsqu'il est mûr. Les oiseaux en sont fort friands.

CORNE DE CERF, plante qui approche beaucoup du plantin. Sa racine est grosse au plus comme le petit doigt, blanchâtre & un peu astringente au goût. Elle pousse plusieurs feuilles couchées sur terre, disposées en rond; & elles sont oblongues, étroites, incisées sur leurs bords assez profondément, en sorte qu'elles ressemblent en quelque maniere par leurs découpures au bois d'un cerf; d'où vient aussi le nom qu'on a attribué

à toute la plante. Du milieu de ses feuilles sortent un ou plusieurs épis longs de quelques pouces, & garnis de fleurs & de semences pareilles à celles du plantain. On ne distingue aussi ces deux plantes que par leurs feuilles, qui dans le plantain sont entieres & déchiquetées à la *corne de cerf*. La *corne de cerf* croît communément à la campagne, on la cultive dans les jardins, où ses feuilles deviennent plus grandes; plus charnuës, plus tendres, & propres à être mangées en salade. La graine de *corne de cerf* est une des plus menuës que nous ayons; elle est longuette & de couleur minime fort obscur; elle se forme dans une maniere de queuë de rat. La *corne de cerf* ne se multiplie que de graine. La Quintinie. Cette plante est utile en Médecine, elle est vulnéraire, propre pour arrêter les cours de ventre & les hémorragies; elle est bonne pour la colique néphrétique, pour la rétention d'urine, pour atténuer la pierre, pour déterger & consolider les plaies. Elle est encore astringente par le ventre, & apéritive par les urines. On la seme en Mars le moins dru qu'on peut, malgré cela il s'en trouve toujours trop: deux mois après on peut commencer d'en faire usage. A mesure qu'on coupe sa feuille, il en repousse de nouvelles; il faut la sarcler & l'arroser quand elle est jeune. On la place dans une terre meuble. elle ne demande pas d'autres soins, & sa graine qui mûrit au mois d'Août, se conserve bonne deux ou trois ans.

Il y a une *corne de cerf* d'eau, que les Botanistes nomment *ambrosie sauvage*. C'est une plante antiscorbutique.

CORNEILLE, terme de Botanique; plante qu'on appelle encore *lysimachie*. On en connoît plusieurs especes, la plus ordinaire est celle qu'on trouve au bord des ruisseaux, & dans les endroits humides. Sa racine trace considérablement, & donne plusieurs tiges qui sont d'abord rougeâtres, & qui s'élevent à la hauteur de trois à quatre pieds, veluës, un peu canelées, & noüeuses par intervalles. De ces nœuds naissent trois ou quatre, rarement cinq feuilles, qui environnent la tige: elles sont plus ou moins larges, selon la bonté du terroir, pareilles en quelque maniere à celles du saule ordinaire, un peu plus larges, d'un verd blanchatre. L'extrémité des tiges est branchuë, & est garnie de bouquets de fleurs jaunes, d'une seule piece, découpées assez profondément en cinq parties, pareilles à peu près en diametre à celles de mille-pertuis, & soutenues par un calice verdâtre à cinq pointes, du milieu duquel s'éleve un pistil qui enfile la fleur, & qui devient un fruit sphérique, de la grosseur & figure d'un grain de coriandre. Ce fruit s'ouvre à sa pointe en plusieurs parties, & il contient plusieurs semences en sa cavité. Cette plante porte le nom de *Lysimachus*, qu'on prétend avoir été son premier Inventeur. La *corneille* est astringente & vulnéraire.

CORNEOLE, plante qui est une espece de genet, & qui rampe presque toujours sur la terre. Sa racine est ligneuse, ses feuilles naissent alternes le long des branches, elles sont longues, minces, semblables à celles de l'hyssope. Sa semence est petite, de la figure d'un petit rein, & renfermée dans une gousse plate. On l'appelle aussi *fleur à teindre*, ou *herbe à jaunir*, parce que les Teinturiers s'en servent pour teindre les draps en jaune, & s'il les plonge auparavant dans le pastel ou guede, ils le teignent en verd.

CORNETTE, est une fleur, qui comme un arbrisseau a plusieurs petites branches, qui portent quantité de fleurs faites comme les gaudets des clochettes doubles: elle est violette par les bords, & tire au rouge. Elle a une bonne odeur, & comme elle vient de graine, on la seme tous les ans. La Quintinie.

CORNICHONS, petits concom-

bres avortés, & racornis en demi-cercle, qu'on fait confir avec du sel & du vinaigre, pour en faire des salades.

Quand on veut élever des concombres pour faire des *cornichons*, qu'on mange tout l'hyver en salade, on ne doit les semer qu'à la fin de Mai en pleine terre. Ils sont bons à couper au mois de Septembre, se trouvant à la grosseur d'un petit doigt. Pour apprêter les *cornichons*, on choisit les plus petits & les plus blancs. On éclate, on coupe la queuë, on les met dans un linge blanc, en les frotant les uns contre les autres, pour les dépouiller de leur duvet. On les fait blanchir ensuite, on les jette dans une eau bouillante pendant l'espace de quatre minutes, on les remet tout de suite dans l'eau fraîche : on les retire, & on les fait égoutter sur un linge blanc; on les met ensuite dans le vaisseau où on veut qu'ils demeurent, soit cruche, ou bouteille. On les range dedans en entremêlant quelques feuilles de laurier franc, & quelques poivres longs. On verse du vinaigre blanc par-dessus jusqu'à superficie, après l'avoir fait bien bouillir dans un poelon : on y ajoûte une once de sel environ sur chaque pinte de vinaigre, on couvre le vaisseau avec un parchemin double lié autour, huit jours après ils sont bons à manger. Ils se conserveront d'une année à l'autre. On peut encore y ajoûter une poignée de percepierre, d'estragon, ou de cottons de pourpier.

CORNOUILLE, fruit rouge & acide qui croît sur le *cornouiller*, & qui mûrit en Septembre. Les *cornoüilles* sont rafraîchissantes, dessicatives & astringentes. On s'en sert dans la dysenterie & la diarrhée. On en fait une gelée semblable au cotignac, qu'on confie avec du sucre, & qui est fort bonne pour resserrer. On les confit aussi dans la saumure comme les olives

CORNOUILLER, arbre qui porte des *cornouilles*, ainsi appellé, comme on croit, parce que son bois est dur comme de la *corne*. Quelqu'uns l'appellent *cornilier*. Quoique assez petit il jette beaucoup de branches, il a le bois très-massif, l'écorce rude & pleine de nœuds, la feuille un peu épaisse & madrée. La fleur moussuë & de couleur d'or, d'où naît la *cornoüille*, qui est un fruit longuet, & à noyau comme les olives. Ce fruit est verd d'abord, & devient rouge quand il mûrit.

Le *cornoüiller* est très-commun en France, on en trouve beaucoup dans les forêts, on en met dans quelque coin de jardin, de parc, ou de basse-cour, car il vient en toute terre, même dans les sables, & à l'ombre, pourvû qu'il y trouve un peu de substance & de fraîcheur. Il n'y a qu'à en prendre dans les bois, ou en élever de graine comme on fait le *cormier*, il vient même plus vîte, & ne demande que quelques labours.

Il y a le *cornoüiller* mâle & femelle ; l'un a l'écorce déliée & veineuse, le tronc épais & massif, sans cœur ni moëlle, & il est ferme comme une *corne*. La femelle est moindre, jette plusieurs petites branches comme celles de l'*agnus castus*; son tronc a de la moelle, & est plus tendre. Il y a une espece de *cornoüiller* qui porte des fruits blancs, mais elle est fort rare. Le *cornoüiller* est une plante vulnéraire & astringente.

Les feuilles de *cornoüiller* ressemblent à celles du pommier commun, ou du coignier. Elles sont fort dessicatives, & propres à souder les plaies. On emploie le bois de *cornouiller* à cause de sa dureté à faire des roues de moulin. Il faut prendre garde de ne pas mettre des ruches de mouches à miel auprès de cet arbre, car si elles goûtent sa fleur, elles prennent un flux de ventre dont elles meurent.

CORRIGIOLE, plante qu'on appelle autrement *renouée*. Voyez RENOUE'E. On la nomme *corrigiole*, du Latin *corrigia*, *courroie*, à cause qu'elle

eſt ſi longue & ſi pliante, qu'on en pourroit faire une *courroie.*

CORRUDA, plante qui eſt une eſpece d'aſperge, qu'on appelle *aſperge ſauvage.* Elle jette des verges durés, blanches & ligneuſes qui croiſſent à la hauteur d'un homme. Ses feuilles ſortent cinq ou ſix d'un même point; elles ſont dures, courtes & fort piquantes, de ſorte qu'on devroit plutôt les appeller des épines. Ses fleurs ſont petites, pâles, compoſées de ſix feuilles, & d'une odeur agréable. Elle croît parmi les haies & les brouſſailles. Les tiges de la *corruda* lâchent le ventre, & font uriner. La décoction de ſa racine priſe en breuvage, eſt bonne à la difficulté d'uriner, à la jauniſſe, à la douleur des reins & à la ſciatique. *Voyez* ASPERGE.

CORTUSA, plante. *Voyez* OREILLE D'OURS.

CORVE'E, ſervitude, redevance corporelle qu'on doit à quelque Seigneur dominant, pour quelque droit ou héritage qu'on tient de lui à cette charge. L'uſage des *corvées* eſt très-ancien en France. Parmi les Gaulois les payſans n'étoient pas moins ſoumis à leurs Seigneurs, que les eſclaves à leurs maîtres. Cette tyranique coutume a duré fort long-tems. L'Ordonnance de Louis XII. en 1499. a extrêmement modéré la rigueur de ces exactions, & comme les *corvées* ſont odieuſes, on ne peut les acquérir même par la preſcription centenaire, il faut un titre poſitif. Les *corvées* ſont des ſervitudes qui offenſent la liberté publique, & marquent la violence des Seigneurs ſur leurs Sujets.

Les *corvées* doivent ſe faire entre deux ſoleils. C'eſt ordinairement aux Sujets à ſe nourrir eux-mêmes pendant les *corvées*, du moins quand le Vaſſal n'a point à découcher pour ſe tranſporter & revenir du lieu où il doit faire ſa *corvée.* Mais on ne peut pas obliger à faire d'autre choſe, ni à faire la *corvée* ailleurs, que le Titre ne porte. On ne peut même en demander aucuns arrérages, & ſi le Titre de la *corvée* ne dit pas bien expreſſément, qu'elle doit être faite par le Tenancier en perſonne, on ne peut lui demander autre choſe, ſinon que l'ouvrage ſe faſſe par lui, ou par autre à ſes dépens. Encore quand l'héritage ſujet à des *corvées* perſonnelles tombe entre les mains d'une perſonne noble, ou qui ne demeure pas ſur l'héritage qui doit la *corvée*, il peut la faire faire par d'autres. *Voyez* DROITS CHAMPETRES.

CORYDALIS, plante qui eſt une eſpece de fumeterre, & qu'on appelle en Eſclavonie *ſplit*, en Latin *corydalis*, ou *fumaria lutea.* Voyez FUMETERRE.

COSSES, on appelle des pois ſans *coſſe*, ceux qui ont la *coſſe* ſi tendre & ſi mince, qu'on la mange avec les pois ſans les écoſſer.

COSSON, charençon, calendre, ver qui gâte les bleds, & ſur-tout les pois, les féves. FESTUS le dit auſſi des vers velus qui s'engendrent dans les bois.

COTE, en termes de Botanique, ſignifie les arêtes relevées qui ſont ſur le dos des feuilles. C'eſt auſſi le brin qui ſoutient les feuilles de l'*acacia*, par exemple, & des autres feuilles compoſées. On appelle *côte branchue*, celle qui eſt diviſée en branche.

COTIERE, en terme de Jardinage, eſt un nom que les Jardiniers donnent aux planches qui ſont le long des murailles bien expoſées. Ils mettent les belles tulipes dans les carreaux, & les ſimples couleurs dans les *côtieres.* Ces *côtieres* doivent avoir à peu près ſix à ſept, à huit pieds le long des murs, & bien expoſés pour y ſemer ou planter ce qui craint le grand froid ou le grand chaud; ſçavoir, laituës, fraiſes, pois, &c. pour le Printems cerfeuil, mais au Nord pour l'Eté.

COTIR, froiſſer, mûrir; il ne ſe dit gueres que des fruits. La grêle a *côti* ces pommes, ces poires; prenez-garde de

*côtir*

*côtir* ces fruits en les maniant. La Quintinie prétend que *côtir* ou *cottir*, comme il est écrit, est un terme populaire & barbare. Il est populaire, mais il n'est pas barbare. On dit: des fruits *côtis*, des melons *côtis*, des pommes, des poires, des prunes *côties*.

COTON, se dit du duvet qui vient sur quelques fruits & plantes, comme sur les coings & les bourgeons de vigne.

COTRET, menu bois, court & relié avec des harres. Les *cotrets*, soit de taillis, soit de quartier, doivent avoir deux pieds de longueur, sur dix-sept ou dix-huit pouces de circonférence. Ce nom a été donné à cette espece de bois, parce qu'il est venu d'abord de la forêt de *Villers-Cotrets*, ou *col de rets*.

COTYLEDON, plante qui croît dans des endroits humides, dans des fentes de rochers, & sur de vieilles murailles. Sa racine est tubéreuse, charnuë, ronde, & grosse comme un pois. Elle pousse quelques feuilles charnuës, pleines de suc, arrondies en forme de bassin, creuses dans leur centre, où viennent aboutir leurs queuës. D'entre ces feuilles s'éleve une feuille arrondie, menuë, longue d'un demi-pied, garnie de quelques feuilles anguleuses, rarement arrondies, & qui ont leurs queuës placées à leur marge. Le haut de ces tiges est un épi de petites fleurs verdâtres, allongées en tuyau à cinq pointes, sans odeur. Le pistil, qui s'éleve du fond de leur calice, taillé en godet, devient un fruit composé de plusieurs petites graines membraneuses, longues de quelques lignes, & qui en s'ouvrant dans leur longueur laissent tomber une semence très-menuë en forme de poussiere.

On attribuë au *cotylédon* les mêmes vertus qu'à la rhubarbe, & on en fait les mêmes usages. Il y en a une espece à fleur jaune, & qui a la racine tubéreuse, dont les feuilles sont vertes durant l'hyver, & flétrissent au mois de Mai. On en trouve la figure dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences.

COUCHE, en terme de Botanique, se prend pour le fond du calice des fleurs à fleurons & à demi-fleurons, & des fleurs radiées du calice, dis-je, de ces fleurs sur lequel sont posées les semences.

Couche, en terme de Jardinage : On doute que du tems de Columelle, il y ait eû des *couches*; c'est pourquoi ce mot pourroit dans cet Auteur plutôt signifier une planche de Jardin. Une *couche* est une préparation d'un carreau de terre, fait avec du fumier, du terreau, ou autres amendemens, & élevés de deux ou trois pieds, au-dessus de la superficie de la terre, pour y élever des melons, des laituës, & autres fruits & herbages.

On a inventé l'usage des *couches* dans les pays froids ou tempérés, pour y élever en toutes sortes de tems, toutes sortes de plantes. Il y en a qu'on éleve de graine, & qu'on laisse sur les couches, comme raves & laituës; & d'autres, qu'on transplante dans les planches des quarrés, comme laituës pour pommer, céleri, concombres, cardons d'Espagne; d'autres enfin qui ont été élevés en pleine terre, & qu'on transplante sur les *couches*, comme fraisiers & asperges.

On ne fait des *couches* qu'avec du grand fumier de cheval ou de mulet; & ce fumier doit être neuf, c'est-à-dire, employé en sortant de l'écurie. Il y en a qui y mêlent un peu de fumier de mouton. On peut cependant y mêler au plus un tiers de vieux fumier, pourvû qu'il soit sec & nullement pourri; autrement il n'auroit plus assez de chaleur, & d'ailleurs les vieux fumiers ont une méchante odeur, qui se communiqueroit aux plantes.

Les *couches* doivent être placées à un bon abri, & en belle exposition au Midi, rarement ailleurs. Il faut les faire de quatre pieds de large, autant de hauteur, à cause que la *couche* s'affaisse tou-

jours. La longueur est suivant le terrein.

Pour la faire, quand le Jardinier a marqué sa place, il y porte son fumier à hottées, qu'il range tout le long de sa place; ensuite il commence de travailler par le bout où finit le rang des hottées. Afin que le fumier n'étant embarrassé de rien qui le charge, on puisse l'employer plus aisément & plus promptement, ce qui se fait avec la fourche, en retroussant le fumier à chaque lit de la *couche*; en sorte que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans, & que le reste fasse le dos en dehors. Le premier lit de la *couche*, étant ainsi quarrément, le Jardinier travaille aux autres; & les bat du dos de sa fourche, ou les trépigne, pour voir si la *couche* est également garnie partout, afin d'y remédier sur le champ; & il continuë ainsi jusqu'à ce que la *couche* soit assez haute.

Le fumier des *couches* dressé, on les charge, & on les couvre de terreau bien menu de l'épaisseur d'environ huit à neuf pouces, pour servir de dépôt aux semences, & pour faire échauffer & affaisser plutôt le fumier. On y met plus ou moins de terreau, suivant les plantes qu'on y veut mettre; par exemple, on n'y en met que six à sept pouces d'épais pour y semer des petites salades, melons & concombres, ou pour y mettre des laituës pommées & des asperges à réchauffer; & on y en met un pied quand c'est pour y semer des raves, ou pour replanter de l'ozeille, des melons, des pots de fraisiers, &c.

Les *couches*, ainsi faites, doivent rester en cet état pendant six ou huit jours, avant que d'y rien semer, & pas davantage, afin que la grande chaleur du fumier ait le tems de s'évaporer, & qu'il n'y reste qu'une chaleur modérée qui se connoît en mettant dans la *couche* le doigt ou la main toute entiere : si l'on y semoit trop tôt, les graines se brûleroient; & trop tard, la planche n'auroit plus assez de chaleur.

Quand la *couche* est au bon degré de chaleur, on dresse promptement le terreau qu'on y a mis par-dessus, avec une planche de bois léger, comme de sapin, aux deux bouts de laquelle on cloüera deux bâtons de la hauteur de la *couche* : on met cette planche tout auprès de la *couche* pour la commodité du Jardinier, & il doit presser avec les mains le terreau contre la planche, & continuer ainsi jusqu'au bout, pour faire prendre au terreau une consistance, au bord de la *couche*, & pour qu'il puisse se soutenir comme une terre solide; ensuite on change l'ais pour faire la même chose de tous les côtés de la *couche*; & dans toute l'étenduë de la *couche*, il doit être aussi uni qu'une planche dressée en pleine terre.

On doit laisser entre chaque *couche* un sentier large d'un pied, pour qu'on puisse réchauffer les *couches*, en arroser, cultiver, lever, transplanter & couper les plantes.

Les *couches* ne servent pas seulement à avoir en toutes sortes de saisons des laituës de toutes sortes, des chicorées, & autres salades & fournitures, de l'oseille, des asperges, des fraises, &c. mais encore des champignons, des melons, & des concombres. Les *couches*, qui donnent ces fruits, different seulement des *couches* communes en quelques petites choses, dont on parlera à chaque article de ces fruits potagers.

Pour conserver la chaleur des *couches*, & préserver du froid les graines ou plantes qu'on y a mises, sur-tout quand elles commencent à lever, il faut les couvrir soigneusement avec des cloches, ou des chassis quand on en a : on y ajoute même dans les grosses gelées des couvertures de grand fumier sec & de paillassons, ou simplement de grandes pailles, qu'on étend par-dessus les cloches ou chassis. Quand il fait beau, on découvre le matin les cloches ou chassis, & on les recouvre le soir.

Quand on n'a point de cloches ni de

chaſſis, on ne laiſſe pas que de ſe ſervir de paillaſſons, & des couvertures de fumier ou de paille; mais il ne faut pas que les paillaſſons poſent ſur les *couches*, on doit laiſſer entre d'eux environ un demi-pied d'élévation, dont on garnit bien les bords quand il fait grand froid. Il faut de plus garantir ſes *couches* par des briſe-vents, ou par des murs de paille, quand on n'en a pas d'autres.

Il y a une autre ſorte de *couches*, qu'on appelle *ſourdes*, parce qu'elles ſont toutes en terre, & ne paroiſſent pas comme les autres. On les fait pourtant de la même maniere, ſi ce n'eſt qu'on arrange le fumier dans une tranchée faite exprès, de telle largeur, longueur & profondeur qu'on juge à propos, & on y arrange le fumier juſqu'à fleur de terre. On les fait ordinairement de deux bons pieds de profondeur, & de trois pieds ou trois pieds & demi de largeur. On y fait venir des champignons; on y tranſplante des aſperges; on y réchauffe des figuiers en caiſſe, & au ſurplus on y peut mettre toutes ſortes de graines comme ſur les autres *couches*.

Quand les *couches* ſourdes ou autres ſe refroidiſſent trop, il faut y faire des rafraîchiſſemens tout autour avec du grand fumier neuf, pour renouveller ou entretenir le degré de chaleur & faire profiter le plan.

Quand on a deux *couches* voiſines à réchauffer, un ſeul réchauffement ſert pour les deux; il n'y a qu'à remplir de fumier le ſentier qui les ſéparoit, & en ce cas le réchauffement doit être moins fort que quand il n'y a qu'une *couche*, parce que le fumier eſt entretenu dans ſa chaleur par le voiſinage des deux *couches*: mais comme il n'en eſt pas de même quand on n'en a qu'une à réchauffer, il faut alors augmenter l'épaiſſeur du fumier & en mettre au moins deux pieds ſur tous les côtés de la *couche*, ſouvent même il en faut mettre plus haut.

On renouvelle les réchauffemens toutes les fois que la *couche* en a beſoin, ce qui va d'ordinaire à huit ou dix jours: mais pour renouveller un réchauffement il n'eſt pas toujours néceſſaire d'en faire un nouveau, c'eſt aſſez de remuer de fond en comble le fumier qui y ſervoit, quand il n'eſt pas pourri, ſans y en mêler de neuf; ce remuement ſuffit pour ſoutenir la chaleur encore huit ou dix jours. On peut même, quand il fait chaud, le réchauffer en le moüillant raiſonnablement, cela rappelle ſes forces pour cinq à ſix jours; mais ſi le fumier eſt pourri tout-à-fait, ou du moins pour la grande partie, il le faut abſolument changer, car il n'auroit plus aſſez de chaleur. On continue ainſi de faire, de remuer, de rafraîchir & de renouveller les réchauffemens, tant que les plantes en ont beſoin.

Les réchauffemens font merveille ſur-tout pour l'ozeille: ils la font pouſſer une quinzaine de jours avec la même vigueur qu'elle pouſſe en pleine terre au mois de Mai; mais elle périt enſuite. Il en eſt de même de la chicorée ſauvage, du perſil de Macédoine, &c.

C'eſt pourquoi on pratique auſſi les réchauffemens en pleine terre, ſur-tout pour les aſperges, parce que quand elles ont été arrachées & replantées, elles n'en font pas de ſi beaux montans. Pour faire un réchauffement en pleine terre, il faut vuider exactement la terre des ſentiers qui ſéparent les planches juſqu'à la profondeur de deux bons pieds: on y met à la place du grand fumier chaud, & on en couvre même toute la planche. Quand les aſperges ou autres plantes commencent à pouſſer, on les cloche, on les paillaſſonne, on remuë & on renouvelle les rafraîchiſſemens, & on a ainſi de beaux légumes dans le plus fort de l'hyver.

Voilà en abrégé ce qu'on peut dire ſur les *couches*. Il y a quelques différences dans celles que l'on fait dans les pays

Etrangers. On peut lire là-dessus le *chapitre premier de la quatriéme Partie* du Jardin Potager de BRADELEY, & dans son Supplément, sur la construction des *couches de tan*, dont on se sert en Angleterre pour faire venir les plantes exotiques & tendres, qui viennent des pays les plus chauds. Je renvoie encore à l'*Ecole du Potager*, où l'Auteur joignant ses lumieres avec celles de la QUINTINIE paroît encore enchérir sur ce grand Amateur du Jardinage; c'est à son expérience que nous devons toutes les Observations dont il nous fait part, & personne depuis la QUINTINIE n'a mieux traité de la construction & de la situation des *couches*, comme de leur emploi & de leur économie. Ainsi nous finirons cet article par dire que quand les *couches* ont fait leur service, on les défait aux mois d'Octobre ou de Novembre. On les décharge d'abord de tout le terreau, on le met à part; il sert à terrauter les semences du Printems. On brise avec des fourches de fer le fumier réduit en terreau, pour la plus grande partie dont on fait une espece de mule. Ce qui n'est pas consommé sert à couvrir les artichaux & autres plantes: enfin, on fait place nette pour remettre les nouvelles *couches*,& les démolitions des vieilles ont leur utilité dans le Jardinage où rien ne se perd.

COUCHER, en terme de Jardinage, se dit des branches de quelque plante que ce soit qu'on couche en terre, c'est-à-dire, que l'on fait pancher en terre, & que l'on couvre de terre pour leur faire prendre racine. On dit: il faut *coucher* les branches de ce figuier pour en faire des marcotes. Le sarment veut qu'on le couche pour en faire des provins.

COUCOU, en terme de Jardinage, est une espece de fraisier qui fleurit beaucoup, & qui ne porte jamais de fruit. Il faut extrêmement faire la guerre à cette sorte de fraisier qui multiplie infiniment en traînasse; de sorte qu'on voit beaucoup de Jardins qui en sont pleins, & qui après avoir donné de grandes espérances de fruit ne donnent que du déplaisir. On ne peut gueres les connoître qu'à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, quand ils commencent à faire leurs montans; la fleur noircit en fleurissant au lieu de faire une fraise. De ces *coucous*, les uns sont fraisiers nouvellement dégénérés, & ainsi ils ont les feuilles semblables aux bons. Les autres sont venus de ces dégénérés, & ceux-ci n'ont pas la feuille si blonde que les bons, mais ils l'ont plus verte & plus veluë.

COUDE, en terme de Vigneron, est l'endroit où naît le bois qui donne le raisin. Ce terme est principalement en usage dans l'Auxerrois, où on éleve les vignes sur une perche mise de travers, à la hauteur d'un pied & demi, sur laquelle perche on a coûtume de plier le sep lorsqu'il est assez haut pour y parvenir, & on l'y plie de sorte qu'il fait une espece de *coude*. Les Vignerons disent lorsqu'on ébourgeonne la vigne, il faut être soigneux d'ébourgeonner jusqu'au *coude* du sep. LIGER.

COUDE, en terme de Jardinage. On dit le *coude* d'une branche d'arbres; c'est l'angle que fait une branche taillée immédiatement sur une autre, & si court qu'il n'y reste pas le moindre ergot.

COUDRAIE, en quelques lieux on l'appelle *coudrette*, lieu planté de coudriers. On plantoit autrefois plus de coudriers qu'on ne fait aujourd'hui, soit parce que nos Anciens ne vouloient rien négliger de ce qui regardoit l'Agriculture, ou parce que dans leurs tems ces sortes de plans leur rendoient plus de profit qu'aujourd'hui. Les *coudraies* doivent se planter dans des terres un peu éloignées de la maison, d'autant que ces plans ne sont point pour l'ornement, mais seulement pour l'utilité qu'on en tire.

COUDRE. *Voyez* COUDRIER, c'est la même chose.

COUDRIER, arbre qui porte les noisettes, & qu'on appelle autrement *noisettier*, parce qu'il porte des *noisettes*. Il jette plusieurs petits troncs au bout desquels sortent des branches, qui ont des verges longuettes & feuillues. Son bois est sans nœud & ne croît point fort haut. Le bois de *coudrier* sert pour les Vanniers : il y a des pays où on l'emploie dans les vignes en guise d'échalas.

Le *coudrier* s'éleve de plan enraciné & de semences qu'on appelle *noisettes*. Il y en a de deux sortes ; sçavoir, la *noisette franche* qui est rouge en dedans, c'est la plus estimée ; & la *noisette sauvage* qui est plus petite & de moindre valeur. On forme des haies de *coudriers* & des petits bois entiers si l'on veut. Avant que de les planter, on prépare bien la terre, & on les plante en rigole ou en trous, il n'importe comment. Il faut que le plan soit bien enraciné, & qu'on ait soin de le bien planter. On plante les *coudriers* en Automne ou au Printems, & il est bon de sçavoir qu'en plantant les *coudriers*, il faut qu'à la racine qu'on arrache il y ait plusieurs rejettons.

Quand les *coudriers* sont repris, il faut leur donner quelque labour au Printems & en ôter les nouveaux jets superflus qui naîtront en pied. Ces arbres viennent par touffes, qui pour être garnies raisonnablement ne doivent porter chacune que trois ou quatre tiges qu'on a soin d'émonder.

Les *coudriers* viennent aussi de boutures, qui sont des branches qu'on coupe dessus. Il faut qu'il y ait du bois de deux séves. Ces boutures doivent être belles, d'une écorce bien unie, avoir les nœuds les uns près des autres, & être hautes de cinq pieds & grosses comme le doigt ; on les plante en rigoles, dans lesquelles on les couche après avoir tordu le bout qui doit prendre racine.

Au lieu de les tordre, il y en a qui ne font que les fendre, & pour empêcher que la fente ne se referme, ils y mettent au milieu une petite pierre. Pour élever des *coudriers* de semence, on laboure bien la terre, & l'on plante les noisettes à quatre doigts de distance l'une de l'autre, & aussi avant en terre. Quand les *coudriers* sont levés, on les laboure de tems en tems, & si-tôt qu'ils sont assez forts pour être transplantés, on les plante où l'on veut.

On fait des haies de *coudriers* ; on en embellit les Jardins en formant des petits bois fort agréables. *Voyez* NOISETTIER. On dit que le bois de *coudrier* sert à découvrir les eaux sous terre. Son fruit est pectoral, nourrissant, astringent, propre pour resserrer le ventre & exciter les urines. Le guy de *coudrier* est excellent pour l'épilepsie, principalement pour celle des enfans, & est préférable au guy de chêne. La coquille des noisettes est astringente, & on l'ordonne dans la dysenterie réduite en poudre. Les chatons de noisette sont aussi astringens & propres pour le cours de ventre.

On trouve dans l'Isle de la Guadeloupe un arbre que les Habitans nomment *coudrier*, à cause qu'il jette dès sa racine plusieurs branches qui s'étendent comme font celles de cet arbrisseau. Ses feuilles sont semblables à celles du laurier pin, rudes par-dessous, & lissées par-dessus. A l'extrémité de ses branches, il porte de petites queues longues comme le doigt, fort menues, & toutes environnées de petits fruits blancs & rouges, forts délicats, & de la grosseur des groseilles rouges, dont ils ont presque le goût. Ses feuilles ont une vertu merveilleuse pour la guérison des vieux ulceres. Le dessus de ces feuilles les nettoie, les rend vermeilles & mange les chairs baveuses, & quand ils sont dans cet état le dessous de la même feuille acheve en fort peu de tems de les guérir.

COULER, en Agriculture. On dit ;

la vigne a *coulé*, pour dire que le grain de raiſin, au lieu de groſſir à la grappe a manqué au nœud & eſt tombé ; ce qui arrive dans le tems de la fleur, ou immédiatement après la fleur, par des fraîcheurs qui viennent à contre-tems. On ne ſçait aucun reméde à ce mal, & c'eſt un malheur quand il arrive.

COULEUR, en terme de Fleuriſte, ſe dit d'une tulipe qui n'eſt que d'une *couleur*, dont la plus fantaſque eſt la plus eſtimée. On dit : on a mis les panachées dans ces carreaux, & les *couleurs* ſont dans les coſtieres.

COULEUVRE'E : on prétend que cette plante porte le nom de *couleuvrée* à cauſe que ſes branches rampent à terre comme des *couleuvres*. COLUMELLE l'appelle *bryonia*. C'eſt une plante rampante qui s'étend fort loin par des branches menuës & feuilluës, qui ſert à couvrir des berceaux de Jardin. La *couleuvrée* eſt ſemblable à la vigne en bourgeons, en feuilles, & en tendons avec leſquels elle s'agraffe à tout ce qu'elle rencontre. Ses fleurs diſpoſées en grappes ſont blâfardes & faites en forme d'étoile. Son fruit eſt vineux & compoſé de grains ſemblables à ceux de la morelle, qui en mûriſſant ſe changent de verds en rouges, & quelquefois en noirs. Sa racine eſt grande & groſſe plus que la cuiſſe d'un homme, longue d'une coudée, ſéparée vers ſa queuë, & pleine de pluſieurs verruës vers ſa tête, au reſte cendrée par dehors & blanche par dedans, pulpeuſe, vineuſe, d'un goût amer, âcre & aſtringent, avec un jus gluant & une odeur forte.

Il y a auſſi une *couleuvrée* noire que quelques-uns appelleut *tan*, & en Latin *vitis nigra*, ou *uva taminia*, dont on mange les premiers bourgeons en ſalade comme des aſperges. On appelle autrement la *couleuvrée*, *colubrine*, ou *feu ardent*.

Cette plante ſe multiplie de ſemence & de racines éclatées; elle croît heureuſement en toutes ſortes de terre. La *couleuvrée* eſt propre pour garnir en peu de tems des cabinets & pour faire un eſpalier : elle convient aux petits Jardins d'Artiſans, on en met dans des cours pour y ſervir de verdure & d'ornement. Quand une fois elle a été ſemée ou plantée, elle reſte long-tems en terre ſans qu'il ſoit beſoin de lui en ſubſtituer d'autre. La *couleuvrée* eſt fort rameuſe, & pouſſe des tiges fort grêles ; c'eſt pourquoi on les conduit ſur des cabinets conſtruits d'un gros treillage, ou le long des murs. Ses feuilles forment un aſſez beau couvert.

Il y a une eſpece de *ſerpentaire*, qu'on appelle *couleuvrée*, qui a ſes feuilles attachées à une longue queuë, qui produit pluſieurs tiges feuilluës, à la cime deſquelles ſortent des fleurs herbeuſes, & une graine en forme de grappe. Toute la plante eſt blanche comme ſi on l'avoit ſaupoudrée de folle-farine ; d'ailleurs fort polie & liſſée. Sa racine eſt forte & groſſe, de couleur ſafranée, & éparpillée de-çà & de-là.

La *couleuvrée* a les mêmes vertus que la vigne blanche, mais plus foibles ; les rejettons mangés en ſalade lâchent le ventre, provoquent l'urine & les mois. On fait une boiſſon du ſuc de la racine, avec du vin & du miel par égale portion, laquelle eſt excellente pour ceux qui ont les écroüelles. Ses feuilles s'appliquent avec du vin ſur les ulceres du cou des animaux qui portent le joug.

COULOIR, grand panier d'oſier, long d'environ trois pieds & demi, & large de deux, profond d'environ autant, de maniere que le tout bien fait forme une ouverture ovale, & un ventre comme un concombre. C'eſt un uſtenſile de vendange, & dont on ſe ſert pour tirer le moût dans la cuve. Ce *couloir* eſt compoſé de gros oſiers entrelaſſés l'un dans l'autre. Pour ſe ſervir de ce *couloir*, on fait auparavant une eſpece de fontaine dans le devant de la cuve, après l'avoir mis en égoût, c'eſt-à-dire, l'avoir fait

pancher sur le devant, en sorte que tout le vin y tombe pour le puiser avec un seau, & le mettre après dans la tine. Cela fait, on prend le *couloir* qu'on met dans la fontaine : un homme entre dedans les pieds nuds, afin de l'y mieux enfoncer, puis, comme on a dit, il en puise tout le moût à clair. Les *couloirs* se vendent chez les Vanniers.

COULOIRE, en terme de ménage champêtre, est un petit tamis collé à une espece d'écuelle de bois, percée dans le bas, & dont on se sert pour couler le lait. Cet ustensile de laiterie doit être souvent lavé, afin que la liqueur qu'on y passe soit bien propre.

COULURE, en terme d'Agriculture, se dit de la vigne, quand elle est en fleur. Son fruit pour-lors, au lieu de se noüer à la grappe, s'en détache & coule à terre. La *coulure* est aussi dangéreuse quelquefois que la gelée. Il n'y a point de reméde à ce mal, dit LIGER, quoique plusieurs Auteurs aient écrit là-dessus, prétendant avoir trouvé le secret de s'en garantir. Tout ce qu'ils en ont pensé n'est qu'une pure vision, à laquelle les gens d'esprit ne doivent point s'arrêter.

COULURE, se dit aussi des bleds qui ont coulé. On le connoît bien dans le tems de la moisson, car au lieu de trouver les épis remplis de bon grain dans toute leur longueur, les pointes en sont absolument vuides, ou ne contiennent que de petits grains qui passent par le crible, & dans lesquels il n'y a point de farine. Cet accident est produit par un défaut de fécondation dans le tems de la fleur, ce qui arrive quand alors il tombe beaucoup de pluies froides ; car la poussiere des étamines ne pouvant pas féconder les grains, ils restent petits & dénués de farine, comme les grains de raisin restent petits & sans suc quand ils ont coulé. On prétend aussi que les éclairs font couler les bleds.

COUPE, en terme des Eaux & Forêts, se dit de la quantité de bois qu'il faut couper & du tems propre à le faire. Les *coupes* de taillis se font de neuf ans en neuf ans. Selon la bonté des terres, on les partage en *coupe* réglée. Il faut pourtant prendre garde à la nature du fonds & à la qualité du plan ; car il y a des terroirs ingrats & des arbres tardifs, qui ne fournissent presque rien en dix ans. Il seroit même à propos que l'on ne coupât point les taillis si souvent qu'on le fait, parce qu'au bout de neuf ou dix ans le bois n'est gueres propre qu'à faire des bourrées & des fagots, & ne peut servir à nul ouvrage ou marchandise : d'ailleurs les baliveaux que l'on réserve du bois de cet âge sont ordinairement ruinés par les bêtes fauves ou noires qui s'en joüent, par les bestiaux qui s'y vont frotter, par les vents qui les roulent, & par les délinquans qui les coupent & les emportent aisément. Il y auroit bien plus de profit & d'économie à laisser croître ses taillis quelques années de plus.

Quant à la *coupe* des futaies, il n'y a d'autre regle ni d'autre usage que la volonté du maître. On doit cependant se régler sur la qualité & l'âge du plan, pour le *couper* avant qu'il soit sur le retour, même aussi-tôt qu'il a acquis son état de perfection & dans l'âge ; car il peut bien repousser. Il y auroit de l'imprudence à *couper* ses futaies, sans avoir ces égards, à moins que ce ne soit le besoin, ou quelque occasion heureuse, qui engage le maître à s'en défaire brusquement.

On parle ici des *coupes* ou *ventes réglées*, c'est-à-dire, de celles qui se font suivant le cours & dans la régle ordinaire de l'exploitation des bois. Pour cela, on les divise en certaines portions, dont on coupe tous les ans un nombre fixe d'arpens tour à tour, en sorte que chaque canton du bois, soit futaie, ou taillis, est exploité à son tour. Les triages se succédent & renaissent sans cesse, il y en a toujours de tous les âges, on se

défait du bon comme du mauvais; on renouvelle tout le bois, & en l'exploitant ainsi uniment & également par-tout le bois ne se dégrade point; il est toujours du même revenu, & on a tous les ans des *coupes* certaines.

Outre ces *coupes* ordinaires, que les bois exploités en régle fournissent, il y a des *coupes* ou *ventes*, qu'on appelle extraordinaires, parce qu'il n'y a point d'autre tems ni d'autres régles pour les faire que les hasards, ou la volonté du maître qui y donnent lieu. Ce sont la *coupe* ou *vente des chablis*, celle des *baliveaux* sur *taillis*, celles qui se font par *éclaircissement*, & celle qui se fait par *pieds d'arbre*, ou par *recepage*.

Pour la saison de la *coupe* du bois, c'est presque toujours en hyver & hors de la séve, afin qu'elle profite toute entiere pour la cruë du bois. C'est pourquoi il est enjoint aux Marchands Ventiers d'abatre ceux qu'ils ont achetés en dedans les 15. Avril, qui est le tems que la séve commence à ranimer les plans. On prétend aussi que le bois *coupé* dans la morte saison de l'hyver est plus sec & de meilleur usage. Dans nos climats, on *coupe* & on débite les bois depuis la Saint Martin jusqu'à la fin de Février. Cependant il y a des arbres qu'on coupe plus tard; ce sont ceux dont l'écorce sert à des usages particuliers, comme les chênaux, le tilleüil & l'aune. On ne les *coupe* que quand ils sont un peu plus en séve, par exemple, au commencement de Mai, ou à la fin d'Août; autrement on ne pourroit pas les peler.

On observe assez de n'abatre les bois que dans les décours de la Lune; on prétend qu'ils s'en conservent mieux, & qu'ils sont de meilleur usage, parce que tous les corps ont alors moins d'humidité, & les bois *coupés* en cette saison sont moins sujets à se pourrir.

On doit se servir de la hache ou cognée, & non pas de la scie, ni même de la serpe pour abatre les bois. La scie y laisse une chaleur qui le fait ordinairement mourir, ou l'empêche de repousser. La serpe l'écuisse ou l'éclate, & l'une & l'autre ne font pas tant de besogne que la cognée; ils n'abatent pas si près de terre, & ce sont des outils avec lesquels on peut faire plus de délits cachés qu'avec la cognée, c'est pourquoi l'usage en est défendu dans l'abatis des bois.

On *coupe* les futaies le plus bas que faire se peut, & les taillis à fleur de terre, sans les écuisser ni éclater; en sorte que les brins décépés n'excédent pas la superficie de la terre, s'il est possible, & que tous les anciens nœuds recouverts & causés par les précédentes *coupes*, ne paroissent point du tout. Plus le bois est *coupé* bas, plus l'abatis fournit; les rochets repoussent mieux, plus vîte & plus fort, & le plan de bois en est plus gracieux.

En faisant l'exploitation d'un bois on le doit *couper* par-tout, & le *couper* tout de suite, tant les vieux chicots & souches, que le menu bois, les épines, geniévres, les bois pillés, avortés, abroutis, & généralement tout le mauvais comme le bon, à rez de terre & tout de suite, quand même il y auroit des endroits qui paroîtroient ne pas valoir la *coupe*; car ce n'est qu'en les coupant qu'ils peuvent se fortifier pour le recépage: il faut les *couper* tout de suite, afin que tout soit d'une même venuë & qu'il n'y ait point de difformités.

Il ne faut point toucher aux *arbres de réserve*, tels que les baliveaux, arbres de lisieres & autres, qu'il faut conserver avec soin, ce qui n'est pas moins un précepte qu'un conseil d'économie.

COUPE-BOURGEON. *Voyez* LISETTE.

COUPER, en terme de Jardinage, se dit en parlant de la taille des arbres; mais il y a différentes manieres de *couper*, car quelquefois il faut *couper* à l'épaisseur d'un écu; ce qui se fait à l'égard des branches assez grosses qui entrent

au dedans

au-dedans de l'arbre que l'on ôte pour empêcher qu'elles n'y fassent confusion, & il n'y faut laisser de bois que cette épaisseur d'un écu, afin que la séve venant & trouvant l'ancien passage barré, ou fermé, ou arrêté, par le moyen de la taille, & ne pouvant continuer à faire une grosse branche, elle soit pour ainsi dire contrainte à se partager, & par conséquent à ne faire que deux petites branches; l'une d'un côté de cette épaisseur d'un écu, & l'autre de l'autre côté: ces deux petites branches sortant au dehors de l'arbre, & ayant par le moyen de leur petitesse une disposition prochaine à faire des boutons à fruit sont d'un très-grand secours.

D'autres fois on *coupe en moignon*, quand une branche qui avoit été laissée passablement longue de l'année précédente pour être branche à fruit, à cause qu'elle étoit assez foible & bien placée pour cela, quand, dis-je, cette branche laissée longue a reçu plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit recevoir, & qu'elle a fait d'autres grandes branches à son extrémité, pour-lors il faut *couper* toutes ces nouvelles branches le plus près qu'il est possible de leur origine, afin qu'elles ne puissent rien pousser de nouveau, & qu'il en revienne d'autres plus basses dans la longueur de cette branche pour la garnir, ou autrement elle demeureroit sans être garnie d'autres branches, & ainsi elle feroit un défaut fort considérable dans l'arbre, dans lequel il n'y doit avoir jamais de branches longues & dégarnies; cela s'appelle *couper* ou *tailler en moignon*. On ne le fait que sur les branches, qui étant grosses se trouvent un peu trop longues; car quand elles sont de beaucoup trop longues, par exemple, d'un pied ou au de-là, il faut les racourcir pour les réduire à une longueur raisonnable.

On *coupe* aussi *en talus*, ou *en pied de biche*. Cette *coupe* se fait à l'extrémité de chaque branche qu'on taille; quand cette *coupe* est un peu longue, elle se recouvre plus aisément. On *coupe* particulierement en *talus* certaines branches qui sont sur le côté de la mere branche, & qui ont une entiere disposition à entrer en dedans de l'arbre où elles feroient de la confusion. On les racourcit de façon qu'il n'en reste rien en dedans, & qu'il en reste l'épaisseur d'un écu en dehors. De cette épaisseur de *talus*, il en sort toujours une branche en dehors, qui se trouve propre à être ou branche à fruit, ou une branche à bois, fort nécessaire pour la beauté d'un arbre.

On *coupe* quarrément, en de certaines rencontres, ce qui se fait à l'égard des buissons, & quand la taille de l'extrémité est bien unie & bien égale, il se forme tout autour trois ou quatre nouvelles branches bien placées & bien disposées pour faire un buisson rond ouvert & également garni. LA QUINTINIE. *Voyez* encore TAILLE DES ARBRES.

COUPEUR, Vendangeur, qu'on loue pour *couper* & détacher les raisins des seps de la vigne.

COURCE, terme de Vigneron, il se dit du bois qu'on laisse à la taille.

COURGE, plante qui est du même genre que la *calebasse*, elle n'en differe que par la figure de son fruit qui est allongé. *Voyez* CALEBASSE. Il y en a de la cultivée & de la sauvage. Les *courges* de Jardin, qu'on mange, sont de trois sortes, longues, rondes & plates, quoique de même température. MATHIOLE dit qu'on en peut changer la forme par art en choisissant les graines, & que celles qui sont le plus proche du cou font venir les longues. Celles du milieu produisent les rondes, & celles des côtés les courtes & les plates. Que si on veut avoir de grosses *courges*, il en faut planter la graine sens dessus dessous.

Il y en a qu'on nomme des *courges d'Inde*, parce qu'elles sont venuës des Indes Occidentales, qui se conservent toute l'année, qui sont de differente

grandeur, forme & couleur, mais de même température que les nôtres. Leur feuille est semblable à celle de la vigne; leur queuë & leurs sarmens, gros, âpres & velus; leur fleur semblable à celles du lys, & leur graine à une amande plate. Les *courges* ne rampent point comme les citroüilles. Elles montent le long du treillage, près duquel on les seme; ou bien elles croissent appuyées de quelques échalas ou pieux qu'on fiche en terre. Il faut dans les *courges* qu'on destine pour avoir de la graine les laisser sur pied jusqu'à l'hyver, puis après mettre sécher au Soleil la semence qu'on en ôte: quelques-uns disent à la fumée, mais la premiere maxime vaut mieux. HERESBACH dit que pour conserver long-tems des *courges*, il faut les mettre dans de la lie de vin blanc, qu'on aura mise dans un tonneau enduit de poix; ou bien on les suspendra dans un tonneau à vinaigre, de maniere néanmoins qu'elles ne touchent point à cette liqueur. LIGER. La *courge* & la calebasse sont des plantes rafraîchissantes & émollientes.

COLUMELLE dit que les *courges* croissent bien plus grosses, lorsqu'en les semant on met la pointe des semences en haut, que lorsqu'on les seme autrement. Cet Auteur en impose là-dessus, c'est pourquoi on n'y ajoute pas foi. Dans quelque situation que la semence de *courge* tombe en terre, elle donne ses fruits également beaux, selon que le fonds est plus ou moins fertile, & les soins que l'on se donne pour sa culture les rend plus ou moins grands. On rapporte qu'autrefois il croissoit une espece de *courge* à Aléxandrie, dont on faisoit des vases, qui étoient fort estimés. PAUSANIAS écrit qu'il y a dans certaines Isles de Perse des arbres semblables à des coignassiers qui produisent des *courges*, qui ne sont pas plutôt entamées qu'on y voit une espece de coton dont on se sert pour faire des habits.

COURONNE ARDENTE, terme de Fleuriste, tulipe blanche, & par le milieu de couleur agriote. Elle est printanniere. MORIN.

COURONNE IMPERIALE, plante à qui on a donné ce nom, parce que ses fleurs sont disposées, pour ainsi dire, en *couronne*, surmontées d'un bouquet de feuilles. C'est une plante bulbeuse qui a ses fleurs pareilles à celles du lys ordinaire. Sa racine est une bulbe épaisse, arrondie & blanchâtre, composée de plusieurs membres ou tuniques colées les unes sur les autres, & d'une odeur désagréable. Elle pousse quelques feuilles approchantes de celles du lys blanc: d'entre ces feuilles s'éleve une tige longue comme le doigt, arrondie, lavée d'un pourpre foncé, haute de trois pieds ou environ, & garnie de feuilles placées sans ordre & plus petites que celles du bas. Ses fleurs ne different de celles du lys blanc, que par la couleur & par la figure du fond de ces mêmes fleurs. On trouve le plus souvent six pétales à chaque fleur, & ces fleurs sont toujours panchées & disposées en maniere de *couronne* à l'extrémité de la tige, qui est surmontée par un toupet de feuilles, plus larges que celles de la tige. Le pistil devient un fruit divisé en trois loges, qui renferment chacune deux rangs de semence. Il y a des *couronnes Impériales* à fleurs jaunes & à fleurs rouges; celles-ci sont les plus ordinaires. Celles qui donnent double rang de fleurs, ou de fleurs doubles, sont les plus rares.

Cette plante fleurit au mois d'Avril; elle est encore appellée le *lys Royal*. Ses fleurs ressemblent à des lys, bien qu'elles n'aient pas les bords renversés, & qu'elles ne s'écartent pas tant à l'ouverture. Elles ne viennent pas toujours dans un nombre égal; quelquefois il en fleurit peu, & quelquefois beaucoup. L'ordre & l'arrangement de son tour change aussi-bien que la couleur de ses fleurs: il y en a un à deux & à trois étages. Chaque feuille de cette fleur a dans le fond une certaine

humeur aqueuſe, qui forme comme une perle très-blanche, qui diſtile peu à peu des gouttes d'eau très-nettes & très-claires. *Voyez* MORIN de la *Culture des Fleurs*.

La *couronne Impériale* ne veut de Soleil que médiocrement, une terre à potager, la profondeur & la diſtance de quatre doigts. Comme l'oignon n'a point de robe, & qu'il eſt fort tendre, il ne faut le lever de terre que pour en détacher les cayeux, ce qui ſe fait au mois de Septembre, & on les replante auſſitôt. Si on les veut tenir hors de terre, il faut les ſerrer dans les boëtes, & les envelopper dans du papier. MORIN. La propriété de cette plante eſt d'être émolliente & réſolutive. Sa racine aide à la digeſtion.

COURONNE, en terme de Jardinage, ſe dit de certaines groſſes branches, à l'extrémité & autour deſquelles ſont crues pluſieurs petites branches par l'ignorance de ceux qui conduiſent les arbres. Alors on dit ironiquement, voilà de belles *couronnes*; cet arbre ne manque point de *couronne*. LIGER.

COURSON, terme d'Agriculture: c'eſt la branche de vigne taillée & racourcie à trois ou quatre yeux. Ainſi on dit : il eſt ſorti trois ou quatre belles branches du *courſon* de l'année. Le *courſon* de l'année a donné de fort belles branches. Les regles de la taille des vignes demandent qu'on laiſſe toujours un *courſon*, pour renouveller le ſep au cas qu'il vienne à manquer, & ce *courſon* ſe laiſſe toujours au pied du ſep.

COURSON, ſe dit auſſi des arbres, quand la branche de l'année précédente en ayant pouſſé trois ou quatre fort belles, on eſt obligé de n'en conſerver qu'une d'une grandeur raiſonnable, c'eſt-à-dire, de cinq ou ſix pouces ; c'eſt la branche qui ſe préſente le mieux pour contribuer à la belle figure de l'arbre. A l'égard de quelques-unes des autres, qui ſe trouvent à côté & au-deſſous de celle qui a été conſervée pour la taille de l'anneé, on les racourcit à deux ou trois yeux, afin qu'une partie de la ſéve de la mere branche y entrant forme d'autres branches qui aident à la figure de l'arbre, & que celle de l'extrémité, qui eſt la principale, ne reçoive qu'une portion médiocre de ſéve, & ne faſſe point de branches trop groſſes, ni en trop grande quantité ; mais qu'elle en faſſe de médiocre groſſeur, & ſemblables aux autres principales branches de tout l'arbre. LA QUINTINIE. *Voyez* l'uſage des *courſons* au mot TAILLE.

COURT-PENDU, eſpece de pomme à qui on avoit voulu changer ſon ancien nom pour lui donner celui de *bardin*. Ce fruit eſt tout-à-fait de figure de pomme & d'une groſſeur raiſonnable ; il eſt gris rouſſâtre d'un côté, & aſſez chargé de vermillon de l'autre. La chair en eſt très-fine, l'eau très-douce & fort agréable. On en mange depuis le mois de Décembre, juſqu'en Février & Mars. Mais il ne lui faut pas donner le tems de devenir trop ridé, parce qu'alors cette pomme eſt inſipide. Le *court-pendu* eſt une très-jolie pomme, dit la QUINTINIE.

COURTILLIERE, eſt une eſpece d'inſecte qui ſe forme dans le fumier de cheval, il eſt ordinairement long de deux pouces & jaunâtre. Il ronge les pieds des melons, des laituës, &c. Il a pluſieurs pieds, & marche aſſez vîte. Il n'y a rien que les Jardiniers ne tentent pour attraper les *courtillieres*, parce qu'elles font beaucoup de dégâts. Elles labourent le terreau, de maniere qu'elles renverſent toutes les jeunes plantes, ſurtout les ſemences ; elles entament même le fruit, quand il eſt dans ſa maturité. Quand on les voit foüiller, il faut les faire ſauter en l'air, avec une petite palette de bois qu'on enfonce dans le terreau derriere elles. Comme elles aiment beaucoup l'eau & l'humidité, on les attire en moüillant légérement les couches

dans le plein midi ; elles sentent cette eau, & accourent sur la superficie où on les attend. Cela répété de tems en tems en détruit beaucoup. Il est vrai que cela ne se peut gueres pratiquer lorsque les couches sont totalement couvertes par les pampres des plantes, mais on le doit faire dans les premiers jours que les melons & les concombres sont replantés en place.

COUSSINOTE, nom d'une pomme. Les *coussinotes* sont une espece de *calleville*, qui se gardent jusqu'en Février : elles ont l'eau fort aigre, & la queuë longue & menuë. La QUINTINIE.

COUSSON, terme d'Agriculture : les Villageois de Dauphiné appellent ainsi les vapeurs chaudes qui brûlent les bourgeons les plus tendres des vignes, quand elles commencent à pousser. CHORRIER, Histoire du Dauphiné, *liv.* 2. *page* 101.

COUTRAU : la poire de *coutrau*, espece de mauvaise poire, appellée autrement SAINT GILLES. Elle se mange au mois d'Août. La QUINTINIE.

COUTRE, grosse plaque de fer tranchante, attachée à un des côtés de la charruë pour fendre & verser la terre. Il differe du soc, qui est une autre grosse piéce de fer pointu qui commence l'ouverture de la terre.

COUVAINS. *Voyez* MOUCHES A MIEL.

COUVÉE, l'assemblage des œufs qu'une poule ou autre oiseau domestique couve en même tems. Voici ce que LIGER & CHOMEL disent sur la maniere de faire couver les poules.

L'ordinaire de la ponte des poules est de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tout de suite sans se reposer. Leur ponte cessée, ce qui se reconnoît lorsqu'elles commencent à glosser, on leur prépare un nid pour les y mettre. Ce nid sera hors la portée des chiens & foüines, & dans un lieu retiré, pour que personne, pas même les animaux, n'effarouche les poules *couveuses*. Ce nid sera creux dans le fond & évasé par les bords, pour que les œufs ne coulent point. Le fond en sera garni de foin, plutôt que de paille, à cause qu'il est plus chaud, & sur ce foin seront posés les œufs bien doucement, pour ensuite être *couvés* par la poule qu'on connoîtra être en chaleur.

Quoique généralement toutes les poules glossent & gardent quelque tems le nid après leur ponte, ce qui est une marque qu'elles veulent *couver*, néanmoins pour ne point perdre son tems ni sa peine, il y a du choix à faire, & malgré leur glossement & leur chaleur, il faut rejetter toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots, comme les coqs ; les unes sont sujettes à abandonner leurs œufs dans le tems qu'elles les ont à moitié *couvés*, ou les ayant *couvés*, jusqu'à en donner des poulets, les quittent trop tôt, ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort peu ; les autres cassent leurs œufs pour marcher trop rudement dessus, ou tuë leurs poulets pour la même cause. Ainsi pour sçavoir quelles sont celles qui sont les meilleures pour *couver*, on choisira les poules qu'on appelle *franches*, c'est-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger sans qu'elles s'effarouchent. On doit aussi les choisir d'une compléxion forte, & d'un naturel fort éveillé.

Le plutôt qu'on peut mettre les poules à *couver* est le meilleur, pour avoir des premiers poulets. On aura soin, si-tôt qu'on entendra glosser ces poules, de leur préparer des nids, afin que les poulets devenus grands avant l'été puissent avant la Saint Jean être chaponnés, ce qui est le véritable moyen d'en avoir de beaux.

Il y a des poules qui ne font que glos-

ser, & qui sont si ardentes à vouloir *couver*, qu'elles ne font point la moitié de leur ponte : c'est un défaut qu'on peut corriger en leur passant de travers une petite plume par les narines. On voit cependant tous les jours que des femmes pour mettre *couver* leurs poules fort tard ne laissent pas que d'avoir des poulets qui profitent beaucoup. C'est pourquoi on peut le faire sans scrupule, soit que la premiere *couvée* n'ait pas bien réussi, soit qu'elle ait fait merveille ; mais ce sera afin d'en avoir en abondance, observant seulement qu'on ne s'en servira que rarement pour faire des chapons. On a toujours remarqué qu'ils ne deviennent jamais beaux, & qu'ils sont toujours fort petits.

La personne, qui a soin des poules *couveuses*, doit se donner de garde de remuer souvent les œufs avec ses mains, parce qu'il n'y a rien de plus dangéreux pour déranger la génération du poulet ; c'est pourquoi on trouve tant d'œufs clairs à la fin de la *couvée*. On marquera le jour qu'on aura mis *couver* la poule, afin de ne se point tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ses petits. La *couvée* dure vingt-un jours. Après ce tems on va voir la poule, on prête l'oreille pour entendre s'il n'y a point quelque poussin, qui crie ; on peut même, mais adroitement, retirer les œufs, & voir si les poulets commencent à percer la coque avec leur bec ; elle est quelquefois si dure que ces petits oiseaux n'ont pas la force d'en venir à bout : alors c'est les secourir à propos que d'enlever l'endroit de cette coque, où l'on voit que le poulet aura fait atteinte, après quoi on remet l'œuf sous la poule qui le fait éclore.

On visite la *couvée* au bout de vingt-un jours, pour sçavoir le nombre des poulets, ôter les coques écloses & nettoyer le nid : mais il faut prendre garde que la poule en se levant ne tuë les petits, que le moindre attouchement fait mourir. Ils restent deux jours sous leur mere sans manger & sans risque ; c'est pourquoi il est bon de les y laisser, & de n'y aller que quand tout peut être éclos.

Si trois jours après le terme de la *couvée*, on n'entend point encore piâler les poulets dans les œufs, qui ne sont point encore éclos, c'est mauvais signe ; il n'y a qu'à les ôter & les jetter, car il seroit inutile de les remettre sous la poule. On doit observer à chaque poule qui veut *couver*, si c'est avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs, en Mars quinze, en Avril, & autre tems chaud, autant qu'elle en pourra embrasser, sans avoir la superstition de croire que le nombre pair ou impair puisse préjudicier à la naissance des poulets.

Les œufs les plus frais pondus sont toujours les meilleurs pour donner plus surement des poulets, c'est-à-dire, qu'ils ne soient pas plus vieux que de dix ou douze jours. On prendra ceux qui sont les plus pesans à la main, ou on en mettra dans l'eau, & ceux qui demeureront au fonds seront ceux dont on se servira.

Bien des gens assurent avoir expérimenté que les œufs longs rapportent toujours des mâles, au lieu que les ronds ne produisent que des femelles. Ce qu'il y a de certain en choix d'œufs pour *couver*, c'est que les plus gros sont les meilleurs pour *couver*, parce qu'il y a plus lieu d'en espérer de bons *poussins*.

Les œufs sont sujets pendant la *couvée* à beaucoup d'accidens. Le tonnerre, par exemple, les corrompt d'un seul coup. Bien des bonnes gens croient que de l'herbe verte & des petites branches de laurier, des têtes d'ail, ou de la ferraille, comme des clous mis dans le nid de la *couveuse*, sont un préservatif contre l'effet du tonnerre. Au reste il faut que les œufs qu'on met *couver* proviennent de la coopération du coq avec la poule ; car c'est le coq seul qui les vivifie. Il est aisé

de connoître au jour s'ils ont un germe. *Voyez* encore au mot POULE, ce que nous disons sur leurs *couvées*.

COUVER, ne se dit que des femelles des oiseaux, qui se tiennent sur les œufs pour les échauffer, jusqu'à ce qu'elles en voient éclore les petits. Les pigeons *couvent* plusieurs fois l'année. C'est une erreur populaire que les tortuës *couvent* des yeux ; elles couvrent seulement leurs œufs de sable, & le Soleil par sa chaleur les fait éclore.

COUVERT, terme de Jardinage, lieu ombragé & où il y a beaucoup d'ombre par le moyen des arbres qui y sont. On dit : une *allée couverte*. C'est quelque chose d'agréable qu'un beau *couvert* dans un Jardin ; mais il faut qu'il y soit ménagé, autrement c'est un défaut ; car s'il est trop confus, selon l'étenduë du lieu, il ne sent que la solitude, & n'inspire qu'un air sombre & mélancolique. S'il n'est pas assez garni, la fraîcheur dans le tems ne s'y fait point sentir assez agréablement ; si bien donc qu'il faut faire attention à ces deux extrémités pour les éviter. Lorsqu'on veut faire un *couvert* dans un Jardin, c'est ordinairement avec des marronniers d'Inde, des ormes à larges feuilles ou d'autres especes, ou des tilleuils d'Hollande. On fait encore de grands *couverts* hors des maisons ; on se sert pour cela de chênes, de châtaigniers, peupliers ou saules, ce qu'on appelle des *saussaies*. Ces *couverts* sont ou en avenuës, ou en petit bois, selon qu'on les souhaite. Ils ont leur agrément particulier.

COUVERTURE : on appelle *couverture*, en Jardinage, ce que l'on met sur les cloches pour empêcher les gelées d'y pénétrer. Ces *couvertures* sont de deux especes, la litiere séche & les paillassons. De ceux-ci j'en parlerai en son lieu. Pour la litiere séche, c'est dont se servent les Maréchés. Ils en font selon leur besoin aux mois de Juillet & d'Août une provision qui leur sert tout l'hyver. Cette litiere, qu'on appelle paille brûlée, n'est autre que du fumier ordinaire sortant de dessous les chevaux, secouée grossierement, qu'on laisse sécher un peu au Soleil & qu'on entasse ensuite. Elle est très-bonne pour défendre les plans qu'on couvre à proportion de la rigueur du tems ; de sorte qu'on en met quelquefois jusqu'à deux pieds d'épaisseur pardessus les cloches quand les gelées sont fortes. C'est un fonds nécessaire quand on fait tant que d'avoir des cloches : mais la litiere ne suffit pas seule, pour conserver les plans, quoique les Maréchés n'emploient pas autre chose ; aussi en perdent-ils beaucoup. La litiere ne résiste pas aux grands vents, & quand elle est imbibée par des pluies de longues durées, on peut la remplacer à tout moment. Il faut de toute nécessité avoir recours aux paillassons. *Voyez* PAILLASSONS.

COUVEUSE, poule qui couve, qu'on garde dans une métairie pour *couver*.

CRAIE, sorte de terre bitumineuse fort blanche & assez dure. Il s'en produit dans toutes les Parties du monde. Quelques Auteurs en font de trois especes, de blanche, de verdâtre & de noire. Il n'y a que la blanche dont on se serve dans la Médecine.

CRAMOISIE, anémone à peluche, qui est d'un rouge brun velouté, & dont la peluche est fort bien rangée. MORIN, Culture des Fleurs.

CRAN. *Voyez* RAIFORT SAUVAGE.

CRAPAUD, poire de *crapaud*. Elle mûrit en Janvier, & la QUINTINIE la compte parmi les mauvaises poires.

CRAPAUDINE, plante qui croît dans des lieux incultes : on la distingue des autres plantes à fleur en gueule, par ses fleurs qui sont disposées en anneaux ou verticiles, & par étages le long des tiges & des branches.

La *crapaudine* ordinaire, ou *sideritis*,

a sa racine vivace, ligneuse, & pousse quelques tiges longues de deux pieds environ, branchuës, veluës, quarrées, menues, & chargées de feuilles opposées deux à deux. Ces feuilles sont veluës, semblables en quelques manieres aux feuilles de la petite sauge, mais plus obtuses, moins épaisses, sans odeur particuliere, crenelées sur leurs bords, plus ou moins suivant leur âge, & bien moins blanches. Les branches & les tiges sont terminées par des verticiles de fleurs, éloignés les uns des autres, plus ou moins. La fleur est taillée en gueule, d'un blanc tirant sur le jaune, & tachée de quelques points de couleur de pourpre obscur. La lévre supérieure est relevée & retroussée, & l'inférieure est divisée en trois parties. Son calice est un tuyau velu à cinq pointes, & qui renferme quatre petites semences noirâtres. On trouve en Espagne & dans les Alpes plusieurs especes de *crapaudine*. On a cru que le nom de *sideritis* avoit été donné à cette plante, parce qu'on avoit remarqué en elle une vertu vulnéraire & propre pour les blessures faites par le fer. Elle est détersive.

CRAPAUDINE, espece de poire qui vient au mois d'Août, & qu'on appelle autrement *grise bonne*, ou *ambrette d'été*. La QUINTINIE la met au nombre des poires médiocres.

CRASSANE, sorte de poire. Elle a la chair beurrée, tendre, délicate, avec une eau douce, sucrée & de bon goût, & un peu de parfum. Bien des gens la nomment *bergamote crasane* : *bergamote*, à cause de sa chair, & *crasane*, à cause de sa figure qui paroît comme écrasée. Il me semble, dit la QUINTINIE, qu'il lui conviendroit mieux de porter le nom de *beurré plat*; car elle est assez de la nature & de la couleur du *beurré*, cependant elle en est différente par sa figure plate. Elle est à peu près de la forme des messire-jean; il en est de très-grosses, de médiocres & de fort petites : le fond de son coloris est verdâtre, jaunissant en maturité, & presque tout chargé de rousseurs. La queuë en est longue, médiocrement grosse, courbée & enfoncée comme celles des pommes. La peau en est rude, la chair extrêmement tendre & beurrée, quoiqu'elle ne soit pas toujours fort fine. L'eau en est aussi abondante que celle des fameux *beurrés*, & renchérit sur eux par une âcreté un peu trop grande. Dans un terrein un peu gras & humide, elle n'a pas ce défaut. Elle se conserve un mois entier en maturité. Elle ne mollit jamais, mais elle pourrit comme les autres poires. Les *crassanes* demandent un terroir passablement humide. La QUINTINIE.

CRAYON, en terme de Jardinage, est une terre dure, blanchâtre & un peu grise, tout-à-fait stérile. Elle se trouve au-dessous de la bonne terre, & quelquefois assez proche de la superficie, en sorte que le Soleil pénétrant trop tôt la bonne terre, les racines des arbres sont aisément altérées & brûlées. Le *crayon* fait périr les arbres. Il y a du *crayon* noirâtre; il y en a aussi du grisâtre.

CREME, la partie la plus épaisse, la plus délicate, la plus grasse du lait, & dont se fait le beurre. Le beurre & les bons fromages sont faits de *crême* de lait. Pour avoir quantité de *crême* de lait, on prend un limaçon rouge; on le pend à un filet au milieu du vaisseau où sera le lait, & tout ce qui sera au-dessus du limaçon se convertit en *crême*. Que si on met une pareille quantité de lait dans un petit pot, sans y mettre de limaçon, on verra, dit CHOMEL, combien il y en a plus dans l'un que dans l'autre.

CREMER, se dit du lait quand il fait de la *crême*. Il y a du lait qui *crême* plus que d'autre. Le lait qui *crême* le plus est toujours le meilleur.

CRENELURE, maniere de dentelure faite à crenaux. Il y a des plan-

tes dont les feuilles ont des crenaux.

CRESPE-BONNE, c'eſt une ſorte de laituë qu'on ſeme pendant le mois de Janvier pour en replanter en Février, afin d'en avoir de bonne heure, c'eſt-à-dire, à la fin de Mars.

CRÈQUIER, prunier ſauvage, ou ceriſier croiſſant dans les haies de Picardie. Quelques-uns croient que c'eſt un arbre imaginaire; d'autres aſſurent qu'il vient ſur les bords d'une riviere qui arroſe les prés de la Maiſon de Crequi, qui porte dans ſes armes un *crequier.* Les Picards appellent ſon fruit *creques*, & dans leur vrai patois *fourderaines.*

CRESSON, plante annuelle, qui ſert dans les fournitures des ſalades, & n'a point d'autres uſages pour la vie; mais a de grandes vertus pour la ſanté. Il y en a trois eſpeces fort diſtinctes par leur feuillage, mais d'un goût à peu près ſemblable; le commun, connu ſous le nom de *creſſon alénois*, le *friſé* & le *doré.*

Le *creſſon* commun, ou *alénois*, ou le *naſitor*, a ſa racine blanchâtre, ſimple, quelquefois branchuë, ligneuſe & cheveluë. Sa tige eſt droite, haute de deux pieds ou environ, ferme, branchuë à ſon extrémité, & garnie de feuilles découpées en des ſegmens plus étroits, à meſure qu'elles approchent du ſommet de la tige. Ses fleurs ſont petites, compoſées de quatre pétales blanches, lavées un peu de pourpre, & diſpoſées en maniere de croix. Elles ſont ramaſſées par petits bouquets. A ces fleurs ſuccédent des fruits ſéparés en deux loges, comme dans le *thlapſi*, & la ſeule différence qu'on établiſſe entre ces deux plantes ne ſe tire que des feuilles, qui ſont entieres dans le *thlapſi.* Toute la plante eſt couverte d'une fleur griſâtre, qui rend glauque la couleur de ſes feuilles & de ſa tige.

Le *naſitor* eſt apéritif & bon pour le ſcorbut. Cette plante donne pluſieurs variétés; car tantôt ſes feuilles ſont découpées en des ſegmens plus larges, & tantôt ces ſegmens ſont crenelés & friſés: c'eſt ce qui fait qu'on le diſtingue du *creſſon friſé* & *doré.* Le *creſſon friſé* differe par ſa feuille, qui eſt friſée & bouclée, comme le chou brun, aſſez grande & d'un verd foncé. Il eſt reſſemblant au premier ſur tout le reſte. Le *creſſon doré* a la feuille oblongue, de la largeur du doigt, plus ou moins découpée inégalement ſur les bords, & d'un jaune doré d'où il tire ſon nom; ſa tige eſt rameuſe & ſa fleur blanche comme dans les autres, mais ſa graine eſt de moitié plus petite, & d'une couleur plus claire. Ces trois eſpeces de *creſſon* ne ſe multiplient que de graine qui ſe ſeme toute l'année, ſoit ſur couche, ſoit ſur terre. Elle ſe mêle ſur la couche avec toutes les petites ſemences. Elle leve au bout de trois jours, & au bout de huit jours on peut commencer à couper des feuilles. Pour en avoir continuellement, il faut en ſemer tous les quinze jours. Cette plante demande quatre pouces de terreau, & nuls autres ſoins. Après les mois de rigueur le *creſſon* n'a pas beſoin de la couche. On le ſeme par rayons en pleine terre, mais pendant les chaleurs à l'ombre, & on l'arroſe ſouvent. La graine de celui qui a été ſemé en Mars eſt mûre en Juin. On arrache les pieds dès que les premieres capſules commencent à s'ouvrir. On laiſſe ſécher cette graine pendant quelques jours; on l'abat, on l'enferme enſuite, & elle ſe conſerve bonne pendant deux ans.

Outre ces trois eſpeces de *creſſon*, il y en a une quatriéme eſpece, qui n'eſt pas une plante cultivée, nommée le *creſſon d'eau.* Il differe du précédent: 1°. Par ſes racines traçantes & filamenteuſes. 2°. Par ſes tiges creuſes couchées ſur l'eau. 3°. Par ſes feuilles qui ſont découpées en ſegmens arrondis, & qui reſſemblent à des feuilles compoſées. 4°. Par ſes fleurs qui ſont tout-à-fait blanches. 5°. Par ſon fruit qui eſt une ſilique longue

gue d'un pouce, sur une demi-ligne de largeur, & composée de deux lames qui s'appliquent sur une cloison mitoyenne qui divise la silique en deux loges; ses semences sont petites & brunes. Le *cresson d'eau* a un goût piquant & fort agréable. On estime le *cresson d'eau* contre le scorbut & contre l'hydropisie, & lorsqu'il s'agit de purifier le sang. On le sert en salade, & sous les viandes rôties. On le met aussi dans les boüillons. Le *cresson* qui croît à Cailly en Normandie est d'une espece plus petite, plus tendre & d'un goût plus fin que celui des environs de Paris.

Il y a plusieurs autres plantes de cette famille qui ont un goût âcre & piquant, & auxquelles on a donné le nom de *cresson sauvage*, ou de *cardamine*. La plante qu'on a voulu appeller *cresson* des Indes, *nasturtium Indicum*, n'est point du genre du *cresson*. Voyez CAPUCINE.

Les trois especes de *cresson* commun, & le *cresson de fontaine* ou *aquatique*, ont de grandes propriétés en Médecine. Celui qu'on éleve dans les Jardins, c'est le premier, est une plante apéritive, incisive & déterssive. Quand on la prend intérieurement elle aide à la respiration, purifie le sang, est bonne contre le scorbut, guérit la gratelle si l'on s'en frotte, & est sternutatoire. La graine provoque l'urine; lâche le ventre, purge les reins & la vessie s'il y a quelque pierre. Elle sert aux opilations du foie & de la rate. Etant prise avec de l'huile, elle chasse dehors le venin. Le suc tenu à la bouche met dehors les mauvaises humeurs qui font mal aux dents. La graine mâchée soulage la paralysie de la langue, fait éternuer, réveille l'esprit & les sens: étant cuite avec du vinaigre & appliquée elle guérit les écroüelles. Voilà en partie les propriétés du *cresson commun*. Voici celles du *cresson de fontaine* ou *aquatique*.

Sa décoction prise en breuvage est singuliere aux enflûres du ventre: il est apéritif, diurétique, antiscorbutique, stomacal & histérique. Une poignée de ses feuilles avec les tiges, dans des boüillons apéritifs d'écrevisses & d'herbes hépatiques, purifient le sang, & le rendent fluide. Il soulage les hydropiques & les hypocondriaques, & détourne les affections soporeuses. Son suc flétrit les polypes du nez & les fait tomber, pourvû qu'on les en lave souvent. Le même suc tenu à la bouche soulage la paralysie de la langue, réveille l'esprit & les sens, & fait éternuer. Mis dans l'oreille, il appaise la douleur des dents quand elle provient d'une cause froide. Ce *cresson aquatique* a bien d'autres propriétés en Médecine. Personne n'ignore qu'on le sert en salade sur les tables, & sous la volaille rôtie.

Ceux qui se trouvent dans les pays secs & arides, éloignés de tout ruisseau & fontaine, où cette plante se produit, & qui sont dans le cas d'en avoir un besoin actuel, pour quelque maladie, peuvent en élever quelques pieds chez eux: en voici la maniere selon l'Auteur de l'*Ecole du Potager*. On fait faire un ou plusieurs baquets de deux pieds environ de diamétre, sur cinq à six pouces de hauteur, qui sont percés dans le bas à fleur du fond sur un des côtés, & on y plante deux ou trois pieds de *cresson* qu'on envoie arracher dans l'endroit le plus voisin. Aussi-tôt planté on l'inonde d'eau, de maniere qu'elle excéde d'un bon pouce la superficie de la terre, & on le laisse en cet état. Il reprend racine & pousse comme dans une fontaine, si l'on observe deux choses: 1°. D'entretenir toujours ce pouce d'eau sur la superficie de la terre. 2°. De changer l'eau de tems en tems, qui se corromproit dans les chaleurs par un trop long séjour. On débouche le trou pour la faire écouler; quand elle est écoulée, on remet la cheville, & on verse ensuite la nouvelle. Aux approches des gelées, on enferme

ces baquets, & on leur donne de l'air autant que le tems le permet. Je ne crois cependant pas ce *cresson* aussi bon que celui qui croît sur le bord des fontaines & des ruisseaux, quelque attention que l'on ait à en renouveller l'eau. C'est à ceux qui ont fait de pareilles épreuves à nous en apprendre la différence.

CRESTE DE COQ, se dit d'une plante dont la racine est petite & blanche. C'est une espece de pédiculaire. *Voyez* PEDICULAIRE.

CRESTE MARINE, plante qui est une espece de *crithmum*, ou *bacille*. Les François & les Italiens l'appellent l'*herbe Saint Pierre*. Ses feuilles sont étroites, mais plus larges & plus courtes que celles du fenoüil, charnues, subdivisées trois à trois, & d'un goût salé. Sa tige est canelée, & verte comme un poireau. Ses fleurs sont ramassées en parasol & de couleur jaune. Sa semence est semblable à celle du fenoüil, mais plus grande. Sa racine est grosse, longue, d'une odeur & d'un goût agréable, âcre & aromatique. Cette plante croît dans les lieux pierreux le long de la mer. On la confit dans la saumure. Elle est bonne pour l'estomac & pour exciter l'appétit. Elle fait aussi uriner, & ouvre les obstructions. *Voyez* BACILLE.

CRESTE, s'entend en terme d'Agriculture de la terre, qui a été tirée en faisant une fosse de clôture, & élevée sur le bord du champ. C'est aussi le sommet d'une bute qu'on abat quelquefois pour joüir de la vûë.

CRIBLE, instrument à vanner, à nettoyer le grain, le bled ou l'avoine. Il y a des *cribles* à pied dans les greniers, qui sont composés d'une grande auge élevée où l'on verse le grain, qui en coulant sur des petites planchettes de bois, & sur plusieurs rangs de fil d'archal, s'évente & se nettoie, tandis que la poudre & les ordures coulent le long d'une peau qui est au derriere.

Il y a un *crible* de main dont on se sert dans les écuries pour nettoyer l'avoine à chaque fois qu'on la donne aux chevaux. Il est composé d'un grand cercle de bois large de trois doigts, & d'une peau de parchemin entierement percée par des trous de différentes figures. Il y a aussi des *cribles* qu'on suspend au plancher avec des cordes, afin de s'en pouvoir servir avec moins de fatigue. Les *criblures* sont excellentes pour la volaille. Avant que de les leur donner, on peut encore les passer par le *crible* en pied ou à la main, pour ôter ce qui peut y être de bon grain : ordinairement on met deux *cribles* en pied à côté l'un de l'autre, & après que le grain a coulé sur le premier ; on le fait encore passer par le second pour l'épurer & l'éventer davantage.

CRIBLEUR, celui qui *crible* le bled. Par un Edit du mois de Septembre 1704. le Roi a créé en titre d'Offices cinquante Jurés Cribleurs de bled, froment, seigle & orge, sur tous les ports, halles & marchés de Paris.

CROCHET, terme d'Agriculture. *Voyez* COURSON.

CROCHET à remuer le fumier, est un instrument composé de deux dents de fer de sept à huit pouces & recourbées. Au bout de ces dents est un gros anneau de fer, dans lequel on met un manche de bois de la longueur de trois pieds & demi, & d'environ quatre pouces de tour. On se sert de cet outil lorsqu'il est question de remuer du fumier entassé, &c. En quelques lieux ce crochet s'appelle *tire-fien*.

CROCODILIUM, plante semblable au *chamæléon noir*. Elle croît parmi les bois, & a la racine longue, lisse, un peu large, & d'une odeur comme le cresson. Cette racine cuite dans de l'eau, & prise en breuvage, fait sortir le sang par le nez. On s'en sert dans les obstructions de la rate. Sa graine qui est ronde provoque l'urine. Les Botanistes ne con-

viennent point quelle est cette plante. Quelques-uns croient que c'est le *chamæléon noir*; d'autres une espece de *chardon*, qu'on appelle *sphœrocephalus*. Il y en a qui la prennent pour l'*eringium marin*.

CROISER, en terme de Jardinage, se dit des branches d'espalier, qui vont passant les unes sur les autres, & y font une maniere de croix. C'est un défaut qu'il faut éviter autant qu'on peut, mais qui est quelquefois nécessaire pour couvrir quelque vuide; & pour-lors bien loin de le compter pour un défaut, dit la QUINTINIE, je le regarde comme une beauté.

CROISETTE, plante qui a tiré son nom de la disposition de ses feuilles; l'espece la plus commune est celle qui est toute velue. Ses racines sont menuës, jaunâtres & poussent plusieurs petites tiges quarrées, velues, & garnies à chacun de leurs nœuds de quatre feuilles disposées en trois, comme arrondies, velues, & des aisselles desquelles naissent des fleurs, qui forment comme des verticiles. Ces fleurs sont fort petites, jaunâtres, & d'une seule piéce découpée en quatre ou cinq partie. Le calice, qui les soutient, devient un fruit composé de deux très-petites semences rondes, & appliquées l'une contre l'autre. On met cette plante au nombre des apéritives & astringentes.

CROIX, en Botanique, est employée pour exprimer l'arrangement des pétales de certaines fleurs, qu'on appelle plantes a fleurs en *croix*. Telles sont les girofliers, les choux, le cresson, &c. Les fleurs ne doivent avoir ni plus, ni moins de quatre pétales; leur calice n'est aussi composé que de quatre piéces. Le pistil devient presque toujours un fruit, qu'on nomme silique, ou silicule.

CROSSETTE, terme d'Agriculture, branche de vigne taillée, où il reste un peu de vieux bois de l'année précédente. Ces *crossettes* reprennent facilement racine quand on les fiche en terre. Les Bourguignons les appellent *chapons*. La QUINTINIE.

CROSSETTES de figuier, sont des branches coupées de dessus un figuier, & auxquelles on observe de laisser au talon un peu de vieux bois de l'année précédente, & ce sont ces sortes de branches dont on se sert pour boutures. Ainsi les Jardiniers disent, j'ai beaucoup de *crossettes* de figuier à planter.

CROTIN de mouton, propre à rendre la terre fertile, particulierement les caisses d'orangers.

CRUCHE, en Jardinage, est la même chose qu'arrosoir; de-là vient qu'on dit une *cruche* bien ou mal faite, une *cruche* de bonne grandeur, & tout cela s'entend d'un arrosoir. La QUINTINIE.

CRUCIATA, plante. *Voyez* CROISETTE, c'est la même chose.

CUBE: ce terme joint avec d'autres, comme toise, pouce, pied, &c. marque un corps solide, quarré en tous sens, hauteur, largeur, longueur & profondenr. Les Arpenteurs & Terrassiers en mesurant chaque toise solide, la réduisent au *cube*, pour en régler la quantité juste, & par conséquent le prix, soit de la chose, soit de l'ouvrage à y faire: ainsi on dit, j'aurai un écu, deux écus, &c. de la toise; cela veut dire, ou de la quantité de la chose venduë, achetée, échangée, ou du transport à faire de la chose. On dit aussi une toise *cubique*, c'est-à-dire, un toisé fait par *cubes*.

CUCURBITACE', ou CUCURBITACE'E, se dit des plantes qui étendent çà & là leurs branches qui sont tendres, & le plus souvent garnies de vrilles, par le moyen desquelles ces plantes s'attachent aux corps qui leur sont voisins. Leurs fleurs sont ou stériles, ou fertiles. Celles-ci noüent & donnent des fruits charnus de différente figure, & renferment intérieurement plusieurs semences

aplaties, & placées en trois ou quatre loges, ou même dans un plus grand nombre. Ces semences ont ordinairement une amande blanche & douce, & sont la plûpart du nombre de celles qu'on nomme froides majeures. La citroüille, le potiron, le melon, le concombre, &c. sont des plantes *cucurbitacées*, parce qu'elles ont toutes un rapport considérable avec la calebasse, ou la courge, qui doit être mise à la tête de cette famille.

CUEILLETTE, récolte des bleds, des fruits, des rentes & autres droits qui composent le revenu d'une terre, d'une métairie. On donne les baux à ferme pour six ou neuf ans, c'est-à-dire, pour autant de *cueillettes*, de dépoüilles de fruits. La QUINTINIE & LIGER disent que *cueillette* signifie non pas la récolte, mais le tems de la récolte. & LIGER assure qu'on dit en ce sens, nous approchons de la *cueillette* des fruits.

Pour la *cueillette* des fruits, on doit avoir de petites corbeilles propres & faites exprès pour les transporter sans les froisser; & pour les bien *cueillir*, il faut y porter doucement la main, & les détacher proprement sans les meurtrir & sans leur ôter leur lustre. Il ne faut les *cueillir* que par un jour sec & beau, & toutes les poires & les pommes doivent avoir leur queuë.

On ne doit pas *cueillir* un fruit d'été qu'il ne soit mûr, bien coleté & odorant, suivant son espece, excepté les poires qui sont sujettes à être cotonneuses; il faut les *cueillir* quelques jours avant leur maturité pour qu'elles soient bonnes, & quoique les autres fruits d'été doivent être *cueillis* plus mûrs, il ne faut pourtant pas attendre qu'ils le soient trop, parce qu'alors ils deviennent moux ou cotonneux, & perdent tout leur mérite.

On doit *cueillir* les pêches quatre jours avant que de les manger; elles en ont plus de goût. On les pose la queuë dessous sur des tablettes couvertes de feuilles de vigne bien séches, ou sur de la mousse bien propre, séche & épaisse d'un doigt. Les abricots & les prunes sont aussi bien meilleurs à manger quand ils ont passé un jour ou deux dans la fruiterie. On les y porte dans la corbeille même où on les a *cueillis*, & il n'importe pas en quelle situation on les mette. Pour conserver les prunes bien fleuries, en les cueillant, il faut couvrir le fond & le dessus de la corbeille de feuilles d'ortie. Les abricots venus en plein vent ont bien plus de goût que ceux des espaliers.

On laisse mûrir sur l'arbre le pavie de pompone, le brugnon violet, & la pêche violette, hâtive & tardive, jusqu'à ce qu'ils se détachent d'eux-mêmes, ainsi que les poires d'été fondantes; le goût en sera plus sucré & plus vineux. Mais pour que le fruit ne se meurtrisse pas en tombant, il faut mettre l'épaisseur d'un bon demi-pied de paille au pied des arbres nains, & davantage aux arbres de tige à proportion de leur hauteur & largeur. Il est bon d'avoir la même précaution pour les bon-chrétiens d'hyver, environ quinze jours avant que de les *cueillir*.

Quant aux fruits d'Automne & d'hyver, si l'année est chaude & séche, ce qui arrive ordinairement quand les mois d'Avril & de Mai sont doux, on *cueillera* les poires d'Automne vers le quinziéme du mois de Septembre, & les poires & les pommes d'hyver au quinziéme d'Octobre, excepté les bon-chrétiens d'hyver qui doivent être *cueillis* huit jours plus tard.

Quand au contraire ces deux mois sont froids & humides, il faut *cueillir* les poires plus tard, c'est-à-dire, celles d'Automne à la fin de Septembre, & celles d'hyver à la fin d'Octobre, ou au commencement de Novembre. Dans les terres chaudes & légéres le fruit mûrit huit jours plutôt que dans celles qui sont

froides & humides. On compte les pommes parmi les fruits d'hyver, & on les cueille vers la mi-Octobre. Les poires d'Automne, comme beurré, moüillebouche, sucré verd, & celles d'hyver fondantes, quoiqu'elles se détachent facilement de l'arbre, ne sont bonnes à manger que quand elles ont acquis dans la fruiterie une parfaite maturité, dont le toucher donne la connoissance.

Pour manger long-tems des beurrées, il faut en *cueillir* quelques-unes encore un peu sur le verd, elles mûriront plutôt, & celles qui resteront à l'arbre mûriront peu à peu, & seront plus à leur aise. Il faut laisser les poires cassantes sur l'arbre; car si on les cueille trop tôt, elles se flétrissent, leur eau se séche, & elles molissent bien vîte.

CUEILLIR. *Voyez* CUEILLETTE.

CUEILLOIR, petit panier, long d'environ un pied, large de cinq à six pouces n'ayant point d'anses, & fait pour l'ordinaire d'osier verd assez grossierement rangé. C'est dans ces sortes de *cueilloirs* que les gens de campagne apportent au marché leurs prunes, cerises, groseilles, &c.

CUISSE-MADAME, espece de poire; c'est une sorte de rousselet, dont la figure & le coloris y conviennent assez bien; elle a la chair tendre & cassante, accompagnée d'une eau assez abondante, un peu musquée, & fort agréable quand elle est bien mûre. Elle vient au commencement de Juillet. Son arbre fait de forts beaux buissons. Il est très-difficile à se mettre à fruit, mais aussi fait-il merveilleusement dès qu'il a commencé. La Quintinie.

CULOTTE, terme de Fleuriste; il se dit de l'anémone. C'est la moitié de dessous des grandes feuilles qui est la plus proche de la queuë, & qui est d'ordinaire de différente couleur que le bout de ces grandes feuilles. La *culotte* aide à connoître quand une anémone doit augmenter en coloris. Morin, *Culture des Fleurs.*

CULTIVER, en Agriculture, c'est labourer, amender une terre pour la rendre plus fertile. On dit aussi *cultiver* des arbres & des plantes, quand on a soin de les tailler, émonder, déchausser, & les garantir des mauvais vents & injures de l'air.

CULTURE, soin qu'on prend de rendre une terre fertile par le labour & par l'amendement; d'élever un arbre, une plante. La *culture* de la terre est l'occupation la plus honnête & la plus innocente.

CUMIN, plante ombellifere. Le vrai *cumin* est annuel, & on le cultive à Malthe. Sa tige, qui n'est gueres plus haute d'un pied, est garnie de feuilles découpées en quelques lanieres fort étroites. Ses fleurs, qui sont en ombelles, sont blanches & très-petites; à ces fleurs succédent des semences oblongues, canelées légérement sur leur dos, de couleur blanchâtre ou cendrée, & d'une odeur & d'un goût très-aromatique. Cette semence est employée en plusieurs compositions. Elle est très-caminative.

Dioscoride décrit un *cumin* sauvage, qui est une herbe petite & branchuë, qui pousse des tiges grêles de la hauteur d'une palme, avec quatre ou cinq feuilles menuës, dentelées comme une scie, & déchiquetées comme celles du cerfeüil. A la cime de ses branches, il produit cinq ou six boutons, au-dedans desquels il y a une graine écaillée, qui est plus âcre au goût que celle du *cumin* cultivé.

Chomel distingue deux especes de *cumin* sauvage. Toutes les deux croissent sur les collines; le premier dans la Lycie & la Galatie, l'autre pareillement dans la Galatie, la Sicile, l'Asie & l'Egypte.

CURACMA, plante que quelques Botanistes appellent *souchet d'Inde*, & d'autres *terra merita.* Sa racine est semblable à celle de la gentiane, & de cou-

leur jaune en dedans ; elle teint aussi en jaune, comme le safran, d'où vient qu'elle est encore appellée *safran d'Inde*. Ses feuilles ressemblent à celles de l'ellébore blanc. Sa fleur est d'une très-belle couleur de pourpre. Ses fruits sont des hérissons, de même que nos châtaignes, dans lesquels leur semence est renfermée, qui est ronde comme des pois. On se sert en Médecine de sa racine qui est amere, & apéritive dans la jaunisse, dans l'hydropisie, & dans la cachexie. Les Chinois en mettent dans leur sternutatoire.

CURE', terme de Fleuriste, nom de tulipe. *Curé* printanniere est gris de lys, fort pâle & blanc ; *curé* tardive de même. MORIN.

CURER, terme de Laboureur, qui se dit de la charrue qu'on nettoie avec le *curoir*.

CURER, terme d'Agriculture : *curer* une vigne en pied, c'est ôter du pied des seps de vigne tout le bois inutile, que l'ignorance d'un Vigneron y auroit laissé pour les avoir mal ébourgeonnés. Ainsi les Vignerons disent : je viens de *curer* en pied, j'ai déja trois arpens de vignes *curés* en pied. LIGER.

CUREURES. *Voyez* CURURES.

CURMI, sorte de boisson qu'on faisoit avec l'orge, & qui étoit fort semblable à la biere, dont on use à présent dans les Pays Septentrionaux. Les Anciens en buvoient au lieu de vin. DIOSCORIDE dit que le *curmi* est nuisible aux nerfs, qu'il cause des maux de tête, & qu'il engendre de mauvaises humeurs.

CUROIR, ou CURETTE, espece de petite serpette, dont se servent les Laboureurs, pour *curer* le soc & l'oreille de la charrue, lorsque la terre trop humide s'y attache, de maniere qu'elle empêche la charrue d'agir & de faire son devoir. LIGER l'appelle *curon*. En bien des endroits ce n'est qu'un morceau de bois, & non une serpe. Il se pourroit bien faire aussi que *curon* ne se diroit que dans l'Auxerrois, patrie de LIGER, & *curoir* ailleurs, ce dernier paroît mieux selon l'analogie.

CURURES, se dit de la lie & de l'égout d'un étang, ou d'une mare qu'on desséche. Les *curures*, qui ont été exposées au Soleil, sont tres-propres pour faire fructifier les arbres. Les *curures* ayant été mises en état, & long-tems exposées au Soleil, font une espece de terre neuve, propre à être employée soit pour des arbres, soit pour des légumes. LA QUINTINIE. Les *curures* servent d'amendement dans les terres qui sont trop séches. LIGER. La poudrette, les *curures* de colombier & de poulailler, peuvent faire quelques amendemens ; mais je ne m'en sers gueres, dit la QUINTINIE, l'un étant trop puant & assez rare, & les autres pleins de moucherons, qui s'attachant aux plantes leur portent grand préjudice.

CUSCUTE, plante parasite qui ne donne jamais de feuilles, & qui ne pousse que des filets longs, aussi déliés que des cheveux rougeâtres, qui s'attachent aux corps voisins, & qui sont chargés d'espace en espace de petits pelotons de fleurs. Elles sont d'une seule piéce, taillées en maniere de godet, composé en quatre quartiers blanchâtres, assez souvent de couleur de chair. A ces fleurs succédent des capsules rondes, membraneuses, ou qui renferment quatre ou cinq semences brunes, aussi menues que celles du pavot.

On appelle *épithim* la petite espece de *cuscute*, qui s'attache aux plantes de thim. On s'en sert en Médecine ; & on la donne dans les obstructions du foie & pour purger la bile. Les filamens de cette *cuscute* sont très-déliés, & ses fleurs sont très-petites. On trouve cette espece non-seulement sur le thim, mais encore sur d'autres plantes. On nomme ordinairement *cuscute* l'espece qui a des filamens plus gros que les cheveux, & des paquets de fleurs assez considérables : celle-

ci s'attache à toute sorte de plante, aux vignes, aux genêts, au lin, &c. comme l'on a cru qu'elle n'avoit point de racines, on a cru qu'elle tiroit toute sa nourriture des plantes sur lesquelles elle s'entortille, & l'on s'est imaginé qu'elle devoit par cette raison participer de la vertu de la plante sur laquelle on la trouvoit; mais on ne doute plus à présent qu'elle n'ait des racines, puisqu'elle vient de semence, & on ne voit pas que l'*épithim* tienne beaucoup du thim, si l'on met cette *cuscute* au nombre des purgatifs, vertu qui ne convient point au thim.

Ce qu'on appelle goute de lin, *podagra lini*, n'est autre chose que la *cuscute* ordinaire, qui est encore nommée dans les Instituts de Botanique de M. Tournefort, *cuscute* de Venise. Cette plante est bonne pour la rate & le foie; elle est chaude, séche, absterſive, subastringente & apéritive. Elle corrige l'humeur mélancolique, & convient à la gale, à la jaunisse noire, & aux obstructions du foie & de la rate.

CUVE, grand vaisseau de bois rond & composé de douelles, ou douvelles, exactement appliquées l'une à l'autre, & entouré de cerceaux qui tiennent ces douelles, & les serrant l'une contre l'autre font que ce vaisseau peut tenir la vendange que l'on y apporte de la vigne, que l'on y jette, que l'on y foule, pour en tirer la mere-goutte, & que l'on y laisse plus ou moins, selon que l'on veut plus ou moins laisser prendre de couleur au vin. Abbreuver une *cuve*, c'est y mettre de l'eau pour la laver, la nettoyer, l'imbiber & faire renfler le bois, afin que les fentes que la sécheresse y a fait depuis qu'elle n'a servi se bouchent, & que le vin ne s'écoule point. On dit: nos *cuves* sont abbreuvées.

CUVEAU, est aussi, selon Liger, un vaisseau de bois entouré de cerceaux, mais beaucoup plus petit qu'une cuve, & dont on se sert pour recevoir le vin qui coule de dessus le pressoir.

CUVEE, est la quantité de vin qu'une cuve peut tenir en une seule fois en la foulant & la laissant cuver. Les Marchands distinguent leur vin par *cuvées*; car elles ne sont jamais également bonnes.

CYCLAMEN. *Voyez* PAIN DE POURCEAU, c'est la même plante.

CYLINDRE, gros rouleau de bois mobile sur deux pivots, qu'un homme, ou qu'un cheval tirent, & font passer par-dessus un champ labouré pour casser les motes, par-dessus les avoines pour les douçoyer, par-dessus les allées d'un Jardin pour les unir ou applanir.

CYMETTES. Nicot appelle *cymettes*, & Pomey *cymes*, ce que les Italiens appellent *brocolis*, c'est-à-dire, des rejettons que les troncs de chou poussent au Printems. *Voyez* BROCOLIS.

CYNOCRAMBE', plante qui est une espece de mercuriale, & que quelques-uns appellent *mercuriale sauvage*, ou *chou de chien*. Elle a beaucoup de petites racines fibreuses, d'un goût désagréable, & qui rampent par terre. Il en sort plusieurs tiges longues d'un pied, rondes & noüées. Ses feuilles naissent de ses nœuds deux à deux par intervalles; elles sont cotonnées, plus longues que celles de la *mercuriale commune*, pointuës au bout, découpées par les bords, & d'un goût qui fait soulever le cœur. Ses fleurs sont de couleur d'herbe, composées de trois petites feuilles. Le *cynocrambé* se divise en mâle & en femelle. Il a les mêmes vertus que la mercuriale. Il purge doucement les sérosités: on en use par la bouche, le faisant cuire de même que les herbes potageres. On en met aussi dans les lavemens pour les rendre purgatifs. *Voyez* MERCURIALE.

CYNOGLOSSE, plante qu'on appelle autrement *langue de chien*. Voyez LANGUE DE CHIEN.

CYNORRHODUM, espece de

rose sauvage, qu'on appelle aussi *rose de chien*. Le fruit du *cynorrhodum* est un bouton qu'on ramasse en Automne quand il est bien rouge. On l'emploie dans les ptisannes apéritives; on en fait aussi de la conserve qui est bonne pour la gravelle, pour les crachemens de sang, & pour fortifier l'estomac. *Voyez* ROSE.

CYNOSORCHIS, plante dont il y a plusieurs especes. Elle a ses feuilles grasses, larges, & presque semblables à celles des lys; la tige de la hauteur d'un pied ou davantage & anguleuse, garnie de beaucoup de fleurs, disposées en forme d'épi de couleur de pourpre clair, semblables à un capuchon, ou à un morion ouvert, desquelles il sort par le bas quelque chose de frangé, qui semble de peau de chien, ou de quelque autre bête à quatre pieds, qui est aussi de couleur de pourpre clair; mais il est marqueté de points plus purpurins. Ses racines sont deux bulles qui ressemblent à deux testicules un peu longs, dont l'un est bien nourri, & l'autre tout ridé. *Voyez* ORCHIS.

CYPRES, arbre toujours verd, & qu'on distingue en deux especes; l'une qu'on nomme mâle, parce que ses branches sont comme horizontales; & la femelle, qui au contraire pousse ses branches droites, & c'est ordinairement celle-ci qu'on éleve dans les Jardins, soit pour des palissades, soit pour former des pyramides. Cet arbre est plus ou moins haut suivant son âge. Le grand hyver de 1709. fit mourir tous les *cyprès* du Royaume. Il arriva à peu près la même chose en 1683. mais heureusement que cet arbre leve fort bien de graine, & qu'il croît assez vîte. Son bois est dur, un peu rougeâtre, pâle cependant, veiné, & d'une odeur douce & d'un goût un peu aromatique. Ses feuilles couvrent presque toutes les branches, qui sont divisées en une infinité de petites ramifications. Ses feuilles sont dans les jeunes branches de petites écailles vertes & pointuës; mais dans les vieilles ces mêmes écailles sont colées les unes contre les autres & sont plus obtuses. L'extrémité de quelques-unes de ses ramifications est terminée par des petits chariots roussâtres, qui n'ont pas quatre lignes de longueur, sur une ligne & demie de largeur. Ils sont formés par des écailles qui sont chargées de sommets, dont la poussiere est jaune. Les fruits naissent dans des endroits séparés, ils sont ronds & gros comme des noix dans leur maturité, & de couleur d'olive. Ils s'ouvrent de la circonférence au centre en quelques piéces coniques semblables à des écailles. On appelle ces fruits des noix. On s'en sert dans les décoctions astringentes pour les hernies, les cours de ventre, & pour arrêter les hémorroïdes. Ces mêmes noix prises intérieurement guérissent quelquefois des fiévres, comme font la plûpart des astringens.

Le *cypres* est fort massif & de bonne odeur, presque comme le santal. Il n'est jamais pourri ni vermoulu, non plus que celui du cédre, de l'ébene, de l'if, du buis, de l'olivier, & de lotus sauvage. C'est pour cette raison que les Anciens en faisoient des statuës, comme celle de Jupiter au Capitole. En Candie, & au Mont Ida, le *cyprès* vient si naturellement qu'en quelque lieu qu'on remuë la terre, il vient des *cyprès* sans semer, quoique ailleurs on ait grande peine à les élever. Les *cyprès* haïssent le fumier qui les fait mourir, aussi-bien que les lieux aquatiques.

Le *cyprès* produit du fruit trois fois l'année, en Janvier, Mai & Septembre. Cet arbre ne vient que dans les pays chauds & sur les montagnes. On ne voit point de *cyprès* où il n'y ait quelques fourmilieres. Il faut toujours prendre garde d'offenser les racines du *cyprès* dans ses premieres années. On le transplante après cinq ans au Printems. On le met dans des fosses bien profondes, & il ne demande

demande plus aucuns soins quand il a une fois pris son effort. Cet arbre est touffu depuis son pied jusqu'à sa cime qui se termine en pointe. Les *cyprès* autrefois étoient plus à la mode qu'ils ne sont aujourd'hui : on en voyoit des allées entieres. On ne sçait pourquoi on leur a préféré l'if & le picéa. Ils avoient bonne grace dans nos Jardins ; c'est dommage qu'on les en ait banni, dit l'Auteur de la *Nouvelle Maison rustique*. Il seroit à souhaiter qu'on les y rappellât, à cause de leur feuillage qui est toujours verd.

Le *cyprès* femelle est une plante vulnéraire.

CYTINUS ou CYTINE, terme que DIOSCORIDE donne à la fleur du grenadier domestique, comme il donne celui de *balaustium* à la fleur du grenadier sauvage. PLINE dit que ces fleurs sont bonnes pour teindre en cette sorte de couleur rouge, qu'on appelle en Latin *puniceus*, de *punica*, qui signifie *grenadier*. Cette fleur sert dans la Pharmacie.

CYTISUS, plante. *Voyez* CITISE.

## DAL. DAM. DAN.

DALEPON, terme de Fleuriste, tulipe couleur de brique, le fond noir. MORIN.

DAMAS, espece de prune de médiocre grosseur, fort sucrée, & qui quitte le noyau. Elle est ainsi nommée parce que quand elle est sur l'arbre, ou proprement cueillie, elle a la peau fleurie comme l'étoffe de *damas*. Dans quelques Provinces de France, au lieu de dire prune de *damas*, on dit prune de *damarre*. Il y en a de cinq sortes bien différentes, soit par leur grosseur, soit par leur couleur, soit par leur figure, soit par leur maturité plus ou moins avancée. Il y a le *damas* noir, le blanc, le rouge, le violet, le gris, &c. Le *damas* gris est un des principaux. Les *damas* noirs sont des prunes tardives qui viennent au mois de Septembre. Les *damas*, tant le violet, que le rouge & le blanc en buisson, sont du nombre des bonnes prunes, qui ont la chair fine, tendre & bien fondante, l'eau fort douce & fort sucrée, le goût relevé. Le *damas* noir hâtif a la chair aigrette. Le *damas* musqué l'a séche. Plusieurs *damas* l'ont véreuse. Le *damas* violet long est longuet. Le *damas* blanc, le verd, le musqué sont ronds, presque quarrés & plats. Le *damas* blanc est blanc ou jaunâtre. Le *damas* long & le *damas* rond sont violets tirant au rouge. Le gros *damas* violet de Tours ; les *damas* noirs tardifs & hâtifs, & le *damas* musqué sont violets tirant au noir. Le *damas* verd est verd, & le *damas* gris est gris. De toutes les prunes les *damas* sont celles qui quittent mieux le noyau. LA QUINTINIE.

DAMASINE, terme de Fleuriste, anémone incarnate & blanche, panachée distinctement ; c'est une des plus belles anémones qu'on puisse voir. MORIN, *Culture des Fleurs*.

DANGER, TIERS ET DANGER, c'est un droit que le Roi prend sur plusieurs bois, & entr'autres en ceux de Normandie. Il consiste au tiers du prix de la vente, & à la dixiéme partie de la vente que l'on préleve d'abord au profit du Roi. Ainsi sur soixante sols le Roi prend vingt sols pour le *tiers* & six sols pour le *danger*. C'est l'exemple qui est rapporté dans une ancienne Ordonnance de la Chambre des Comptes de l'année 1454.

Ce mot de *danger* en ce ſens eſt la même choſe que la dixiéme partie, & il vient vrai-ſemblablement du Latin *denarius*. D'autres diſent que ce mot *danger*, pris pour un droit, vient de ce que pour avoir permiſſion de vendre des bois, on donne au Roi le dixiéme du prix de la vente, & que par ce moyen on évite le *danger* qu'il y avoit à les vendre ſans la permiſſion du Roi.

Il y a des bois qui ne ſont ſujets qu'au *tiers* ſans *danger*, & d'autres au *danger* ſans *tiers*. En général, on appelle *danger* ce qui eſt de droit étroit & ſujet à la confiſcation. Ainſi on a appellé Fief de *danger* celui dont on ne pouvoit prendre poſſeſſion qu'après avoir fait la foi & hommage au Seigneur, à peine de commiſe ou de confiſcation, comme il y en a pluſieurs dans les Coûtumes de Troyes & de Chaumont.

DANGEREUX, en terme des Eaux & Forêts, on appelle *Sergens dangéreux* des Sergens traverſiers, qui alloient autrefois faire des viſites de forêts en forêts extraordinairement pour voir ſi les Sergens & Gardes ordinaires faiſoient leur devoir. Ils avoient l'inſpection ſur les forêts où le Roi a droit de *tiers & danger*, & c'eſt de-là qu'on leur a donné le nom de *dangéreux*. Voyez DE LAURIERE ſur RAGEAU.

DARD ou MONTANT, ſe dit chez les Fleuriſtes, en parlant de certaines fleurs, & ſignifie ce petit brin droit & rond en forme de *dard*, qui eſt au milieu du calice de certaines fleurs. On dit : le *dard* commence à monter. Les arroſemens frais & gras font du bien à l'œillet quand il commence à pouſſer ſon *dard*. LA QUINTINIE.

DARDILLE, terme de Fleuriſte, c'eſt la queuë d'un œillet. LA QUINTINIE & MORIN, *Culture des Fleurs*.

DARDILLER, terme de Fleuriſte ; ce mot ſe dit de certaines fleurs, & veut dire pouſſer ſon *dard*. On dit : l'œillet *dardille*.

DATTE, c'eſt le fruit du palmier. Ce fruit ſe cueille en Automne, avant qu'il ſoit mûr, & eſt ſemblable à nos pruneaux de Tours ; alors il eſt verd en couleur, âpre & aſtringent. Quand les *dattes* ſont mûres, elles deviennent rouſſes, ayant un noyau dur, longuet & fendu par en bas, de couleur griſe & fendu d'une pellicule déliée, mince & blanche. Son écorce ou ſa couverture que les Anciens appelloient *élaté*, ou *ſpata*, quand elles ſont en fleurs, ſont fort différentes, & ont autant de diverſité de couleurs que les figues. Il y en a de noires, de blanches & de rouſſes. Il y en a de rondes, comme les pommes, & fort groſſes ; ordinairement elles ſont longues & oblongues, charnuës, jaunes, un peu plus groſſes que le pouce, & aſſez agréables au goût. Il y en a de petites, comme des pois chiches ; d'autres groſſes comme une grenade. Les meilleures ſont les *dattes Royales*. Il y en a une autre eſpece qu'on appelle *carjotes*, qui ſont auſſi fort bonnes : les unes ont des bons noyaux, les autres n'en ont point : les unes les ont mous, les autres tendres. Les *dattes* ſont aſtringentes, ſurtout quand elles ne ſont pas mûres. Les *dattes* ne ſont gueres en uſage dans la plûpart des Provinces de France que pour la Médecine.

Les *dattes* nous viennent d'Egypte, de Syrie, d'Afrique & des Indes. On dit qu'elles ne viennent point en maturité en Italie, & qu'elles conſervent toujours un goût âpre & déſagréable, dans les endroits de l'Eſpagne qui ſont ſitués ſur le bord de la mer. On dit auſſi que quelques Peuples d'Orient font du pain & du vin de *dattes*. La Provence fournit d'aſſez bonnes *dattes*, mais elles ne ſe conſervent pas, & les vers s'y engendrent aiſément. *Voyez* M. L'EMERY, *Traité des Alimens*.

Les *dattes* ſont le plus excellent fruit de tous ceux de la Perſe. Elles paſſent en groſſeur, en couleur & en goût toutes

les autres, que la nature fait croître en toutes les Parties du Monde. Celles de *Jarum* & de *Horum* sont les meilleures de toute la Perse. Celles de *Lura* sont aussi excellentes. Elles sont grosses comme les prunes que les Espagnols appellent *ciruelas de frayles*. Il y en a des brunes & d'autres noires, & d'especes différentes.

DATTE, est aussi le nom d'une sorte de prune. Les *dattes* sont du nombre des prunes qui ont la chair aigrette & durette, dit la QUINTINIE, c'est-à-dire, un peu dure & un peu aigre. La grosse *datte* est blanche, on l'appelle autrement *Impériale blanche*.

DATTIER, arbre qui porte les *dattes*. Voyez PALMIER.

DATTILLE, nom d'une espece de prune. Les *dattilles* sont des prunes longuettes & rouges. La QUINTINIE.

DATURA, plante qui est une espece de *stramonium*, & qui vient de la hauteur d'un homme. Ses tiges sont grosses & ses feuilles larges, échancrées comme celles du pied d'oie, mais plus dentelées & quatre ou cinq fois plus grandes, & d'une puanteur abominable. Ses fleurs sont blanches, semblables en quelque maniere à un verre à biere. Son fruit est une fois aussi gros qu'une noix commune avec son écorce, un peu long, de la figure d'une poire, & garni de piquans: il contient beaucoup de semence noire, aplatie & d'une odeur désagréable. Sa racine est composée de quantité de fibres. Les fleurs & la semence de la *datura* troublent & aliénent l'esprit, & causent une espece de folie qui dure vingt-quatre heures. Pendant le tems que dure cette yvresse, ou cette folie, on ne fait que danser, rire ou pleurer. Les voleurs en jettent dans les viandes de ceux qu'ils veulent voler. Les femmes de mauvaise vie en font prendre aussi à leurs amans, & quelques-unes à leurs maris, afin de faire en toute liberté tout ce qu'elles voudront. Le meilleur reméde contre ce poison est de faire vomir ceux à qui on en a donné. La plante *datura* est celle que les Espagnols appellent *dutroa*, les Arabes *burlatoria*, les Persans & les Turcs *marona*.

DAUCUS, plante qu'on appelle autrement *carotte*, dont il y a plusieurs especes. Le *daucus* des Apothicaires, qui est le panais sauvage de DIOSCORIDE, a sa racine d'un goût piquant & de la grosseur du doigt. Ses tiges d'une coudée & demie, canelées, veluës & moëlleuses. Ses feuilles découpées fort menu & d'un verd obscur. Ses fleurs blanches disposées en parasol; elles sont suivies de semences, qui sont petites, arrondies sur le dos & garnies de poils.

Il y a une plante qui est en usage en Médecine, & qu'on appelle *daucus* de Candie; c'est une espece de livéche, ou *ligusticum*. Sa tige est de la hauteur d'un pied & demi ou environ, ronde & veluë. Ses feuilles sont assez semblables à celles du fenoüil. Ses fleurs sont petites, blanches, & disposées en parasol. Sa semence est longue, blanchâtre, veluë, âcre & aromatique. Sa racine longue & de la grosseur du doigt. Il n'y a que la semence qui soit en usage; elle est bonne dans les obstructions & dans la suffocation de la matrice, dans la colique venteuse, dans le hoquet & dans l'ardeur d'urine.

DAUPHIN, terme de Fleuriste, nom d'un œillet d'un très-beau pourpre, sur un fin blanc. Il est fort large & bien garni de feuilles, rond & bien tranché; ses fanes sont larges & fortes. Ses marcotes ne prennent pas bien racine, & poussent à dur avant le tems. Ses panaches sont des piéces emportées MORIN.

DAUPHIN TRIOMPHANT, autre terme de Fleuriste, c'est un œillet fort beau. On dit que le blanc en est très-beau, & son violet admirable, très-bien tranché & de gros panaches. On vend sa marcote à Lille onze florins. MORIN.

DAUPHINE ou LANSAC, & en quelques endroits LICHEFRION, poire d'Automne, qui a véritablement de beaux jours, dit la QUINTINIE, mais qui en a auſſi de fort vilains. Sa groſſeur ordinaire eſt comme celle des bergamotes, & il n'y en a de bonnes que les petites. Sa figure eſt entre ronde & platé par la tête, & un peu allongée vers la queuë. Sa couleur eſt d'un jaunâtre pâle; ſon eau eſt ſucrée & un peu parfumée. Elle a ſa peau liſſe, ſa chair jaunâtre, tendre & fondante, ſon œil gros & à fleur, ſa queuë droite & longuette, aſſez groſſe & charnue. Ces ſortes de poires ne ſont parfaites que quand elles ſont médiocrement groſſes, & qu'elles ſont couvertes d'un manteau roux ou minime, ce ſont celles qui viennent dans des terres ſéches, ou à des arbres de tiges. Cette poire eſt d'ailleurs pâteuſe & inſipide quand elle vient dans des terres froides & humides. Il arrive enfin à ce fruit, ce qu'il arrive à toutes les bonnes poires, qu'elle ne réuſſit pas véritablement par tout, mais qu'elle a une entiere diſpoſition à bien faire, ſi elle ſe trouve heureuſement plantée. Elle ne mûrit qu'à l'entrée de Novembre. LA QUINTINIE.

DE'BIT DU BOIS: on entend par ce mot les différentes façons auxquelles on l'emploie dans les ventes pour s'en défaire. On en fait du bois de charpente, du merrain, ou du bois de fente ou d'ouvrage, du bois de ſciage, de charronnage & à brûler, & on en tire des écorces, du charbon & des cendres qui ſont tous de bon *débit*.

Les *taillis* ne ſe *débitent* ordinairement qu'en fagots, charbons & cendres, ou au plus en cotrets, falourdes & bois en cordes, quand ils ſont d'une venuë un peu heureuſe; le menu branchage s'emploie en bourrées, & quand ils ſont de belle coupe, on en fait ſur-tout des jeunes baliveaux, quelques menuës piéces de charpente, de ſciage, ou de fente, comme ſolives, limons, &c. c'eſt pourquoi en bien des endroits on ne coupe point les *taillis* qu'ils ne limonent. On emploie auſſi les chênaux & les boulaux en cercles grands & petits, principalement aux environs d'Auxerre & d'Avalon. On écorce les chênaux, les tilleüils, les aunes, les noyers qui s'y trouvent, parce que les écorces de ces arbres ſont fort recherchées.

Les *futaies* & les arbres de réſerve, qui dans les taillis tiennent lieu de futaie, fourniſſent preſque ſeuls tout le bois de charpente, de ſciage, de charronnage, de fente, & une bonne partie de celui à brûler. Après le *débit* des tiges, avant que d'employer le branchage en cordes, falourdes, cotrets, charbons, fagots, bourrées & cendres, on en tire quelques petites piéces d'équarriſſage qui valent toujours mieux que du bois de corde. On en fait auſſi du bois de ſciage ſi les tronçons de branchage ont ſix pieds de long, car il ne faut pas ſcier du bois à de moindres longueurs. Les branchages ſervent encore à faire des courbes de bateau, dont le *débit* eſt très-bon près de la mer & des rivieres navigables. On en fait auſſi des raies de roües, & autres piéces de charronnage, quand les bouts qui reſtent n'ont pas un peu plus de deux pieds & demi de longueur, car en ce cas ils ſeroient bons à diſtribuer en bois de fente.

Comme chaque eſpece de plan a ſon mérite particulier, il faut les *débiter* ſuivant leur terrein, leur qualité & le courant de la conſommation; par exemple, employer en piéces de menuiſerie les bois tendres, & en charpenterie ceux qui ſont durs & crus dans un fond ſec & chaud; & quoiqu'il faille toujours tendre au meilleur *débit*, qui eſt ordinairement l'équarriſſage, cependant quand on a beaucoup de bois, il faut l'employer en toutes façons de différens échantillons & groſſeurs, afin que le *débit* en ſoit plus prompt, à cauſe des différens uſa-

ges auxquels ils seront propres, sur-tout faire de ce qui se consomme le plus dans la Province ou autres lieux, où le Marchand a ses correspondances.

On *débite* le bois ou façonné ou en *grume*, c'est-à-dire, en morceaux brutes & non travaillés, comme les pilotins, limons, masses, fléches, jantes & autres pieces de charronage, & quand la *grume* feroit propre pour un autre usage, il est aisé d'en sçavoir la portée.

Tous les bois qu'on débite doivent être d'échantillon, c'est-à-dire, tous de la grosseur marquée pour chaque piece. Le volume de l'échantillon est différent selon les lieux, & c'est au Marchand à suivre ceux des endroits où il destine son bois, pour qu'il soit de vente.

DEBITER, dans le même sens, c'est exploiter le bois dans les forêts, c'est-à-dire, faire du bois d'ouvrage, de fente, de latte tant quarrée que volice, échalas, merrain ou futailles, contrelattes, planches, membrures, chevrons, poteaux, solives, battans, limons d'escaliers, gouttieres, rais, cordes, cornets, fagots & charbon, &c.

DEBONDER, lâcher ou ôter la bonde d'un étang. Quand on veut pêcher un étang, il faut le débonder, & lâcher la bonde, afin de le mettre en cours, & de laisser écouler les eaux.

DECAISSER, c'est ôter des arbres ou des arbrisseaux d'une caisse. On *décaisse* les orangers pour les rencaisser; on en agit de même à l'égard des lauriers thims, lauriers roses, grenadiers, lauriers francs & autres. *Voyez* à chacun de ces noms comme cela se fait. De même *dépoter* se dit des plantes qu'on ôte des pots où elles étoient.

DECEMBRE, douziéme mois de l'année. Il n'y a point de tems à perdre dans ce mois pour les Laboureurs & les Jardiniers.

Pendant ce mois un Laboureur doit visiter ses champs pour les remettre en bon état en cas que la pluie les ait gâtés, & fumer les prés s'il est nécessaire. C'est le tems de couper le bois pour se chauffer. Comme ce mois arrive dans une saison où l'on ne sçauroit presque rien faire dehors, on bat le bled en grange. Un Laboureur entendu & laborieux a toujours quelque chose à faire. Quand il pleut, s'il est adroit, il fait une infinité de petits ouvrages qui servent au labourage, comme des rateaux, des manches propres à ses outils. Il raccommode ses charrettes, ses charruës, & tous les autres instrumens qui lui conviennent pour son emploi, afin de les trouver en état lorsqu'il en aura besoin pour travailler, & il ne se laissera jamais dégarni de tout ce qui lui sera nécessaire pour son labourage.

Il y a des profits à faire dans ce mois; les dindes, les oisons, les canards, les poules, toute cette volaille est d'un grand débit pendant ce mois. C'est le tems de vendre à bon prix les chapons, les veaux, le bétail gras, les fruits mêmes, tels que sont l'eschasserie, l'épine d'hyver, la poire de satin, le colmar, la merveille d'hyver, le messire-jean d'hyver, l'archiduc, le galerier, le franc réal, l'amadote, le parmin, le portail, les germains & autres. C'est aussi le tems que l'on se défait de ses vins, cidres, poirés, selon les lieux, & que l'on vend le superflu de ses bleds.

C'est à l'entrée de *Décembre* que les Jardiniers doivent achever de serrer, & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre, sçavoir, chicorées, cardons, céleri, artichaux, racines, choux-fleurs, poirées, poireaux, figuiers, &c. & sur toute chose il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir de nouveauté, sçavoir, pois, féves, laituës pommées, petites salades, pour n'avoir pas le déplaisir de voir périr en une fâcheuse nuit, ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

On peut dans le commencement de ce mois semer les premiers pois sur quel-

ques ados, ou à quelque bon abri, principalement du Midi, pour en avoir au mois de Mai. C'eſt le tems de porter les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & de les répandre, afin que l'eau des pluies & des neiges venant à les traverſer, porte leur ſel ſur la ſuperficie de la terre, où ſe doivent faire les ſemences.

On met en terre les amandes pour germer dans quelque mannequin; elles doivent être germées dans le mois de Mars, pour les mettre alors en place. Il eſt bon que la groſſe gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces mannequins dans la ſerre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier. La maniere de mettre germer ces amandes, eſt de mettre au fond du mannequin un lit de ſable, ou de terre, ou de terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-deſſus les amandes plates, toutes les pointes en dedans, enſorte que ce premier lit de terre ſoit couvert d'un lit de ces amandes. Enſuite ſur ce lit d'amandes, on met un ſecond lit de terreau ou de ſable de deux pouces d'épais, & puis un ſecond lit d'amandes rangées de la même façon des premieres, & puis un troiſiéme, un quatriéme, &c. tant que le mannequin en peut contenir. On peut encore mettre ces amandes par un ſeul lit en pleine terre. Quand elles commencent à lever à la fin d'Avril, on les enleve en motte, on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignés d'un pied & demi, & on met à demi pied l'une de l'autre les amandes dans cette rangée.

Dans ce mois on travaille à faire le treillage pour les eſpaliers. On peut tailler les arbres pendant qu'il n'y a point de greſil ſur les branches, & que les fortes gelées ne regnent pas; car elles endurciſſent le bois, & la ſerpette n'y ſçauroit aiſément paſſer. On doit ſçavoir qu'on ne doit jamais tailler les eſpaliers ſans les avoir dépaliſſés, autrement on y auroit trop de peine, & on ne feroit pas ſi bien ſon ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois, eſt que vers ſon commencement il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois; & quand ſa grande chaleur eſt paſſée, il faut ſemer ſous cloche de bonne laitue, crêpe blonde, & dès qu'elle eſt un peu forte, ce qui arrive environ un mois après, on doit éclaircir les plus belles, & les replanter en pépiniere ſur une couche & ſous d'autres cloches. Quand elle s'y eſt raiſonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes avec une petite motte, pour les replanter juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait pommées, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars. On a ſoin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

Dans le mois de *Décembre*, on a par le moyen de la ſerre les mêmes choſes qu'en *Novembre*, comme aſperges réchauffées, de l'oſeille, des épinars, des choux d'hyver, blonds & verds. Pour les fleurs, on peut avoir en abondance des lauriers thims, des anémones & des ciclamens, le lis panaché, le neffier de glaſtemburi, le thlaſpi vivace, le jaſmin jaune des Indes, le jaſpin d'Eſpagne, les ficoides, les aloës, les giroflées jaunes de murailles ſimples, les gueules de loup, les primes vertes, l'arbouſier, l'amomum de Pline, les orangers, les limoniers, les citroniers, le buiſſon ardent ou pyracanta; & ſur les couches chaudes, on a quelques jacinthes & quelques narciſſes. On a auſſi l'*ellébore noir*, quelques perceneiges, & l'aconite d'hyver. *Voyez* là-deſſus le Calendrier des Jardiniers de Bradeley.

DECHALASSER, en terme de Vigneron, c'eſt arracher les échalas des vignes lorſque les vendanges ſont faites, ce qui ſe pratique aux environs de Paris,

& en quelques autres endroits où l'on met les échalas par monceaux, pour les repiquer au Printems. Lorsque la vigne est prête à accoler dans l'Auxerrois & aux environs, on ne *déchalasse* point les vignes.

DECHARGE, terme de Fontainier; signifie l'endroit d'un bassin par où l'eau s'écoule. La *décharge* d'un bassin se fait dans le bas pour en vuider entierement l'eau, afin de le nettoyer, & pour-lors c'est par le moyen d'une soupape qu'on leve, & qui donne jour à l'eau pour s'écouler. Si c'est dans le haut qu'on fait cette *décharge*, on n'y met qu'une crapaudine, c'est pour empêcher que le bassin ne s'enfuît pardessus.

DECHARNELER, c'est le même en terme de Vigneron que *déchalasser*. Il se dit dans l'Orléannois parmi les Vignerons.

DECHAUMER, terme d'Agriculture. *Déchaumer* une terre, c'est la casser, la mettre hors de friche. Les Laboureurs disent: j'ai ce matin *déchaumé* un quartier de terre. LIGER. On n'a point oüi dire ce mot, peut-être n'est-il en usage qu'en Bourgogne, dit le *Dictionnaire de Trevoux*.

DECHAUSSER un arbre, on dit: *déchausser* les arbres, la vigne, &c. C'est faire un cerne tout autour du pied, en ôter la terre. On *déchausse* les arbres au commencement de l'hyver lorsqu'ils jaunissent, afin de mettre à leurs pieds du fumier qui leur convienne. Cette façon qu'on donne aux arbres ne peut que leur être salutaire. On *déchausse* aussi la vigne pour la même raison, outre qu'en la *déchaussant* on en nettoie mieux le pied des sarmens superflus qui y ont crû nouvellement. Il y en a qui laissent les vignes & les arbres *déchaussés* jusqu'à l'hyver, prétendant que les neiges & les frimats de l'hyver leur sont fort salutaires. Les Anciens avoient cette façon beaucoup en recommandation pour les arbres & pour les vignes. Elle se pratique encore en bien des endroits. LIGER.

DECHEOIR, se dit des bleds & autres biens de la terre, dont la récolte n'est pas si abondante qu'ils sembloient le promettre. On dit: les bleds sont *déchus* de moitié; il est fâcheux de voir *décheoir* les vignes de la maniere qu'elles sont, c'est-à-dire, de voir que les vignes ne donnent pas tant de raisins qu'elles promettoient d'en donner.

DECOLLER, en terme de Jardinage, se dit d'un arbre dont la tige a été séparée du pied à l'endroit où la greffe étoit appliquée, soit par une altération que la séve y auroit causée, en ne trouvant plus de dispositions à monter du sujet dans cette greffe, soit par quelqu'autre accident. Les Jardiniers disent cet arbre est *décollé*. LIGER. Cette partie de l'arbre est comparée au cou de l'homme.

DECOMBRER, se dit des maisons qui étant abatuës laissent beaucoup d'ordures & de poussiere: ainsi *décombrer* & ôter les *décombres*, c'est ôter toutes les ordures qui restent après quelques démolitions des bâtimens.

DECOUPE', signifie un parterre, où il y a plusieurs pieces quarrées, longues, rondes, ovales, dans lesquelles on met des fleurs. Voilà un beau *découpé*. LA QUINTINIE.

DECOURS, diminution de lumiere qui se fait tous les mois dans le cours de la Lune, quand elle s'approche du Soleil. Une espece de Jardiniers ignorans, dit la QUINTINIE, (ce sont ceux qui ne sçauroient dire trois paroles de leur métier, sans y mêler la pleine Lune & le *décours*) prétendent, sans en sçavoir pourtant aucune raison, que c'est une observation absolument nécessaire pour le succès de tout le Jardinage. Ils croient nous persuader qu'ils sçavent tous les mysteres de l'art, quand ils ont avancé en leur jargon, que tout Vendredi por-

te *décours*. On étoit autrefois si scrupuleux, ajoûte le même Auteur, pour le tems précis de la taille des arbres, qu'on n'osoit absolument y travailler que dans le *décours* des Lunes de Février & de Mars. C'étoit une espece de routine que la plûpart des Jardiniers affectoient avec une opiniâtreté incroyable, & une espece de tyrannie. On auroit crû tout perdu, si on avoit taillé hors des tems de ces *décours*. Le même dans sa 4. part. chap. 3. & dans ses Réflexions sur l'Agriculture, ch. 22. montre que cela est chimérique.

DEDANS, on dit le *dedans* d'un arbre, pour signifier l'espace qui est au milieu des branches. Il faut ôter avec soin toutes les branches qui se jettent au *dedans* de l'arbre. LIGER.

DEFENDS, terme des Eaux & Forêts, qui se dit des bois dont on a défendu la coupe, & dont l'entrée est défenduë aux bestiaux. Un tel bois est en *défends*, c'est-à-dire, la coupe en est réservée pour quelqu'occasion importante; le bois est trop jeune pour y laisser entrer les bestiaux. On dit aussi à la campagne, que vuides terres, c'est-à-dire, qui ne sont point fermées ni closes sont en *défends* depuis la mi-Mars jusqu'à la Sainte Croix de Septembre. En autre tems elles sont communes, c'est-à-dire, qu'on y peut mener paître ses bestiaux. Les chévres, les porcs, les oies & autres bêtes malfaisantes sont toujours en *défends*. On les appelle en Latin *deffensa*, & on les nomme pareillement *héritages défensables*.

DEFLEURIR, se dit des fruits qui perdent le lustre qu'ils ont sur la peau, & qu'on appelle leur fleur. On dit aussi que le grand chaud & la bise font bientôt défleurir les arbres & les plantes.

DEFRICHER, c'est mettre une terre en état d'être cultivée. On *défriche* les bois, on *défriche* & on *amende* les prés, les landes, les terres en friche & les terres trop humides.

Pour *défricher* des bois, on arrache ce qu'on peut arracher d'arbres avec leurs racines; on coupe les autres, on essartit les buissons & broussailles, on fend & on en arrache les souches & les racines, on brûle les fougeres & autres mauvaises herbes, & on fait ensuite les labours & semences. Les bois *défrichés* ne rapportent que trop dès les premieres années, parce qu'ils abondent en substance & en sels tous neufs pour les grains; les feuilles & les herbes qu'on y enterre pour le labour servent encore à les engraisser, en sorte que les premieres années le bled est extrémement dru, pousse fort en herbe, peu en grains, & ne donne presque que de la paille : c'est pourquoi il est bon d'y semer la premiere année du chenevi, de l'avoine, ou quelqu'autre grain un peu vorace, pour absorber la plus grosse substance de cette terre novice. L'année suivante le froment y réussira à souhait. On ne fume les terres novales qu'au bout de quatre ans, c'est le tems ordinaire après lequel elles commencent à s'affoiblir.

Pour *défricher* & amander les prés qu'on voit qui ne donnent pas beaucoup d'herbes, & dont on espere plus de profit en grains qu'en foins, il n'y a qu'à les labourer souvent, ou bien on enleve toute la superficie du pré, en la coupant avec la béche par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds, & épais de deux doigts; on les laisse sécher au soleil pendant huit à dix jours sur le pré même. Au bout de ce tems d'espace en espace, comme d'environ onze toises en quarré, on y fait avec ces gazons séchés des fourneaux ronds chacun de deux brasses de diametre en dedans, & de brasse & demi de haut. On les dresse autour de quelques fassines de bois entremêlées de pailles qu'on a mis en travers, tant pour soutenir les mottes, que pour qu'elles cuisent également.

Quand les mottes sont bien rangées, & que le fourneau en est tout construit, on a soin de les bien boucher tout autour, afin que le fourneau ne s'évente point; on y laisse seulement un petit trou par le bas pour y mettre le feu, il y dure quelquefois vingt-quatre heures, pendant lesquelles on a soin de l'attiser avec des fourches, & de retourner les mottes qui ne sont pas assez brûlées. Quand elles le sont bien toutes, on les laisse refroidir pendant six ou sept jours, on en répand ensuite la cendre également sur tout le champ par un tems humide, & on le laboure quelque tems après; c'est un amendement merveilleux pour toutes sortes de grains ou de plantes. Ces fourneaux se font depuis le mois d'Avril jusqu'à la fin d'Août, mais les terres novales ainsi amendées ont trop de sel & de substance, pour qu'on y mette du froment les deux premieres années, ce ne seroit que du fourrage; il faut y mettre du millet, puis du seigle, ensuite du méteil & du froment. Bien des gens répandent les cendres de ces gazons brûlés sur d'autres terres, que sur celles d'où ils ont été levés, & façonnent la terre neuve qui se trouve découverte, & qui fait toujours merveille au labour.

Les prés maigres, ou ceux dont la superficie n'est qu'une pelouse rase, tels que sont presque toujours les fonds argilleux ou pierreux, ne sont pas bien bons à réduire en novales, il n'y a que ceux qui sont gras & substanciels.

Quand on veut *défricher* des landes, qui sont des terres qui ne produisent que du genet, du jonc marin, de la fougere, de la bruyere, des ronces, quelques genievres & d'autres semblables brossailles; on brûle toutes ces mauvaises productions, non-seulement parce que leurs cendres bonifient le terrein, mais encore parce que le feu empêche le rejet des racines, & qu'il détruit la plus grande partie des semences qui n'auroient pas manqué de repousser.

La saison la plus propre pour brûler les landes, est celle qu'on brûle les mottes de gazons des prés qu'on veut amender, c'est-à-dire, vers la fin de l'Eté, quand les herbes sont desséchées; mais on doit prendre garde que le feu ne s'étende pas plus loin qu'on ne juge à propos, car on a vû des deux mille arpens de bois absolument brûlés, & perdus par la communication du feu, qui gagne de proche en proche quand l'herbe est séche.

Ces précautions consistent principalement à bien nettoyer toute l'herbe du côté de l'endroit, où l'on craint que le feu ne se communique, & à former une lisiere plus ou moins large, qui empêche la communication. On répand l'herbe qu'on a coupée sur la partie qu'on veut brûler, & quand elle est desséchée pendant plusieurs jours, elle sert à allumer le feu. On choisit pour cette opération un tems serein, lorsque le vent ne porte pas la flamme du côté de la forêt, & l'on commence à mettre le feu du côté de l'endroit qu'on veut conserver; il s'en écarte à mesure qu'il fait du progrès dans la lande. Si le feu s'étendoit dans des endroits qu'on veut conserver, on pourroit l'arrêter avec l'eau, s'il s'en trouvoit à portée. Mais pour le plus sûr on doit faire une tranchée ou un fossé, en rejettant la terre du fossé du côté du feu, elle couvre l'herbe, & empêche la communication.

Quand toute la superficie de la lande est brûlée, on arrache à la pioche les racines des genievres, des houx, des buis, des épines, & des autres arbustes, qui étant trop forts arrêteroient la charruë; & l'on attend que la terre soit humectée par les pluies d'Automne, pour la labourer par gros sillons avec une forte charruë à versoir; & ayant donné un second labour au Printems, on peut l'ensemencer en avoine. La seconde an-

née on lui donnera trois bons labours, & la troisiéme elle sera en état de fournir une bonne récolte de bled. Mais ce n'est qu'à force de labour qu'on empêchera la bruyere, le jonc marin & quelques autres plantes de reprendre possession de la terre, car elles sont très-difficiles, mais non pas impossibles à détruire. Les labours d'hyver font périr les racines exposées à la gelée, & les labours d'été celles qui auront été exposées à l'action du soleil.

Les terres en friche sont des terres maigres, que l'on ne laboure que tous les huit ou dix ans, soit parce qu'elles ne peuvent pas produire tous les ans, ou parce que le païs n'est pas assez habité pour cultiver toutes les terres. Ces terres en friche, ainsi que les sain foins, les lusernes, les trefles se *défrichent*, & se labourent comme nous avons dit plus haut qu'il falloit faire aux prés. Quand les gazons sont réduits en cendres, & que ces cendres ou terre cuite sont répandues le plus conformément qu'on peut, on donne un labour fort léger, pour commencer à mêler la terre cuite avec celle de la superficie. Mais on pique davantage aux labours suivans. Si l'on peut donner le premier labour au mois de Juin, & s'il est survenu de la pluie, il sera possible de retirer tout d'un coup quelque profit de la terre, en y semant du millet, des raves ou des navets, ce qui n'empêchera pas de semer du seigle ou du bled l'Automne suivant. Néanmoins il vaut mieux se priver de cette premiere récolte, pour avoir tout le tems de bien préparer la terre à recevoir le froment.

Il y en a qui aiment mieux semer du seigle que du froment, parce que les premieres productions étant très-vigoureuses, le froment est plus sujet à verser que le seigle. Quelques-uns attendent à répandre leur terre brûlée, immédiatement avant le dernier labour qu'on fait pour semer le froment, & ceux-là se contentent de bien labourer la terre entre les fourneaux qu'ils ont soin de bien alligner, pour laisser un passage libre à la charruë. Cette méthode est mauvaise, puisque les bleds versent toujours la premiere année qu'une terre est brûlée. Il vaut mieux répandre la terre cuite de bonne heure, pour qu'elle perde une partie de sa chaleur, & pour avoir la commodité de bien labourer tout le terrein; car il est très-avantageux de mêler exactement la terre brûlée avec celle qui ne l'est pas. Cette façon de *défricher* les terres coûte beaucoup, parce qu'elle se fait à bras d'hommes, & qu'elle consomme beaucoup de bois, mais elle est très-avantageuse, car après cette seule opération, la terre est mieux préparée, qu'elle ne le seroit par beaucoup de labours.

Les terres humides, que l'on veut rendre labourables, sont ordinairement des marais, ou des terres, qui étant dans de petits fonds, reçoivent l'eau des terres voisines, ou de celles, qui retenant l'eau, sont presque toujours si humides, qu'elles ne peuvent être labourées.

En pareil cas il suffit d'environner la piece de terre d'un bon fossé, pour arrêter les eaux qui viendroient des terres voisines, & même pour égoutter l'eau trop abondante de la piece qu'on se propose de labourer, pour peu qu'elle ait de pente, sur tout si on a envie de labourer par sillons; mais s'il y avoit un bas au milieu de la piece, il seroit nécessaire de la refendre par un bon fossé, qui conduiroit l'eau dans le fossé du pourtour. Ainsi l'art consiste uniquement à donner à ce fossé la direction la plus avantageuse pour l'écoulement de l'eau, rélativement à la pente du terrein.

Quand on aura desséché son terrein, on le *défrichera* par quelques uns des moyens, dont nous avons parlé plus haut, & ces différentes especes de terre seront en état d'être labourées suivant

leur différente nature, comme nous le dirons au mot LABOUR.

DEGENERER, se dit des plantes. On dit : le bled *dégénere*, ou bise toujours; quoiqu'on ne seme que du froment, il viendra toujours du seigle parmi, & avec le tems ce ne sera que du méteil.

DEGRADER, détériorer des bâtimens, des terres, des vignes, des bois. On dit : il a laissé *dégrader* ses bâtimens, il a *dégradé* ces terres, ces vignes faute de les fumer, & en ôtant les échalas. Il a abatu plusieurs arbres, & a *dégradé* cette forêt.

DEGRAISSER le vin : la maniere de le faire est une chose aussi utile à sçavoir pour ceux qui en ont leur provision dans les campagnes, que pour ceux qui en font commerce; ce qui fait que le vin s'*engraisse*, c'est la trop grande maturité du raisin, laquelle n'arrive que quand l'année est séche & hâtive. On prend deux onces de belle colle de poisson; on la coupe en fort petits morceaux, puis on la met fondre dans une chopine de vin blanc sans la mettre sur le feu, on la remuë de tems en tems; étant fonduë on la passe dans un linge blanc mouillé, on la jette dans le tonneau par le trou de la bonde, ensuite on attache une serviette au bout d'un bâton, on la fait entrer dans un tonneau, & on la remuë bien dans le vin; on la tire & la tord, on la remet même deux ou trois fois, pour en ôter ce qui sera attaché; après on laisse reposer le vin, il se clarifie & devient sec.

Il y en a qui pour *dégraisser* le vin prennent deux litrons de bled, & le fricassent dans une poële, jusqu'à ce qu'il devienne roux. Ils jettent dessus le bled un demi-setier de bonne eau-de-vie, & versent le tout dans le tonneau de vin, & font faire trois ou quatre tours au tonneau, & le vin après ce travail n'est plus gras.

D'autres prennent deux livres de cire jaune neuve, la font foudre, & la jettent toute chaude dans le tonneau.

Il y en a encore qui pour *dégraisser* le vin gras prennent un quarteron d'alun blanc, bien pulvérisé, & deux à trois poignées de ciment, ou de sable, bien chaud & bien fricassé, qu'ils mettent dans le tonneau, & remuent fortement le vin avec un bâton fendu en quatre pendant un quart d'heure. Il y en a qui au lieu de l'alun blanc, mettent dans le tonneau une livre de farine de pur froment.

D'autres encore prennent du sel commun, de la gomme arabique & de la cendre de sarment, de chacun une demi-once, & mettent le tout dans un sachet qu'ils attachent à un bâton de coudrier, & l'ayant introduit dans le tonneau, en agitent le vin environ un quart d'heure, & après cela ils retirent le sachet, & bouchent bien le tonneau.

DEHARNACHER, ôter le harnois de dessus un cheval. Il faut prendre garde quand on *déharnache* un cheval de trait, de placer ses harnois de maniere qu'ils ne se gâtent point, & que les rats ne les puissent ronger. On *déharnache* les chevaux lorsqu'ils sont de retour du charroi ou de la charruë, encore faut-il bien se donner de garde de le faire si-tôt qu'ils arrivent, & quand ils ont chaud; on doit attendre qu'ils soient un peu reposés, autrement on risque de les morfondre, ou de les rendre courbatus.

DEHORS, en terme de Jardinage, on dit le *dehors* d'un arbre pour l'espace qui est hors de sa rondeur, de sa figure réguliere. Ne manquez pas, dit LIGER, quand vous taillez un arbre, de couper toutes les branches qui se coupent dans le *dehors*. On dit : voilà des branches dans le *dehors* de ces arbres qui le rendent tout difforme.

DEJUCHER, se dit des poules & poulets qui sortent, ou qu'on fait sor-

tir de leur *juc*. On dit : voilà l'heure où les poules *déjuchent*, le paysan est allé *déjucher* des poulets pour les vendre à un poulailler.

DELIT, en terme des Eaux & Forêts, on appelle des arbres de *délit*, ceux qui ont été coupés clandestinement, ou contre les Ordonnances & Réglemens, qui sont sujets à confiscation & à amende.

DELPHINIUM, plante qu'on appelle autrement *pied d'alouette*. On lui a donné ce nom, parce que le bouton de sa fleur qui est prêt à s'épanouir, ressemble en quelque maniere à un dauphin, tel que les Peintres ont coutume de le représenter. *Voyez* PIED D'ALOUETTE.

DEMEURE d'un Fermier. Elle doit consister dans une grande cuisine par bas pour apprêter & donner à manger aux ouvriers & gens de la ferme, dans une chambre à côté pour les servantes, de l'autre dans un fournil un peu spacieux pour cuire le pain commodément, faire la lessive & autres grosses besognes, & pour serrer les provisions grossieres. Au-dessus de ce logis quelque logement pour un survenant, & quelques greniers & réservoirs pour les menus fourrages, grains & fruits qui se recueillent dans la ferme.

DEMEURER à DEMEURER, se dit en Jardinage des plantes qu'on seme en pleine terre, pour y rester jusqu'à ce qu'on les consomme. Car il y en a qu'on seme pour être transplantées : par exemple les *chicorées blanches*, les *poireaux*, &c. d'ordinaire on seme à *demeurer* le *persil*, le *cerfeuil*, l'*oignon*, les *carottes*, les *panais*, &c.

DEMI-FLEURON, les Botanistes appellent *demi-fleuron*, les fleurs qui forment la couronne des fleurs radiées. Ces feuilles sont fistuleuses par le bas, plates dans le reste, & elles portent ordinairement sur le jeune fruit qui pousse un filet pointu ou fourchu, lequel passe au travers d'une gaine, dont le *demi-fleuron* est garni. Cette gaine commence le plus souvent par cinq autres petits filets, qui naissent des parois internes du *demi-fleuron*.

DEMI-LITRON, sorte de mesure qui sert à mesurer des grains ou choses semblables.

DEMI-LUNE D'EAU, espece d'amphithéatre circulaire, orné de pilastres, de niches ou renfoncemens rustiques, avec des fontaines en napes, ou des statues hydrauliques.

DEMI-SETIER, nom de mesure de choses séches & de choses liquides, mais qui est bien différente pour ces deux sortes de choses. *Voyez* SETIER.

DENRÉE, marchandise ordinaire qu'on vend aux marchés, nécessaires pour l'entretien d'un ménage, bled, vin, foin, bois, &c. Dans les Villes bien policées le Magistrat met le prix, le taux aux denrées sujettes à la police.

DENT DE CHIEN, plante; en Latin *gramen*. Voyez CHIENDENT.

DENT DE LION, plante, qui a pris ce nom de la découpure de ses feuilles, qu'on dit avoir quelque rapport avec l'arrangement & la disposition des dents du lion. C'est sur tout dans l'espece la plus ordinaire, que se trouve cette prétenduë convenance.

Le vulgaire appelle cette plante le *pissenlit*, peut-être parce qu'elle provoque les urines, & qu'elle est apéritive. On met dans les salades les nouvelles feuilles & les jeunes pousses de la *dent de lion*. La plante appellée *hieracium*, ne differe de la *dent de lion*, que parce qu'elle donne des tiges ordinairement branchues.

La *dent de lion* croît dans les prés & le long des chemins, elle fleurit en Juin. Etant cuite elle resserre l'estomac, étant cruë elle lache; son jus est bon à ceux qui ont une gonorrhée. Cuite dans du vinaigre elle guérit la chaude-pisse, & cuite avec des lentilles, elle sert à la dysenterie. La décoction de toute la plante

est utile aux jétériques & à la jaunisse, &c.

DENTELE', se dit des feuilles d'arbres, de plantes ou de fleurs qui sont en quelque façon *dentelées* tout autour, c'est-à-dire, que les bords en sont découpés en forme de petites dents, comme l'ancienne dentelle.

DENTELEE, tulipe rouge, pâle & blanc sale. MORIN.

DEPENSE, se dit du petit vin qu'on donne aux valets. On le fait avec de l'eau qu'on laisse sur le marc pressuré, puis on en tire le moût qu'on met dans un vaisseau. Quelques-uns le laissent sur le marc, mais cette boisson n'en est pas si bonne, étant sujette alors de prendre un goût de grape.

DEPENSE, est aussi le lieu dans une maison, où l'on serre les provisions. Elle doit être bien propre, & pour ainsi dire hors des atteintes de la gelée, pour y conserver ce qu'on y met.

DEPEUPLER la vigne, c'est en terme de Vigneron en ôter les ceps, l'en dégarnir. On ne donne gueres cette façon aux vignes, qu'on ne voie qu'elles ne soient chargées de ceps superflus, ou de mauvaise espece. Les vignes se *dépeuplent* elles-mêmes quand on les néglige. On dit aussi en terme de Jardinage, *dépeupler* les pépinieres, en enlever les arbres. On dit aussi d'une forêt, qu'elle est *dépeuplée*, quand les beaux arbres en sont morts ou abatus. On le dit aussi des animaux, du gibier, du poisson.

DEPLANTER, ôter une plante de terre. On *déplante* les herbages; les Fleuristes *déplantent* tous les ans leurs tulipes de peur des mulots. Les laitues ont besoin d'être *déplantées & replantées*, pour les faire pommer; les ouragans *déplantent* souvent les plus gros chênes des forêts.

DEPLANTOIR, outil de Jardinier, qui sert à déplanter & à replanter les plantes qu'on veut transporter avec la terre, sans en détacher les racines, afin que ce transplantement ne les retarde point, ou ne les fasse point mourir. Ce *déplantoir* est fait de feuilles de fer blanc, mises en rond en forme de tuyau, avec des charnieres aux deux côtés, qui se rejoignent ensemble par le moyen d'un gros fil de fer, lequel passant par les charnieres, entretient la rondeur du *déplantoir*. On le fait entrer par force dans la terre, jusqu'au dessous des racines de l'arbre qu'on veut enlever, & après qu'on l'a enlevé, & qu'on l'a placé dans le lieu qu'on lui a destiné, on ôte le fil de fer, & alors les côtés du *déplantoir* venant à se séparer, la motte de l'arbre ou de la plante sort en son entier, & se place commodément. On appelle aussi *déplantoir* une houlette qui sert au même usage, & pour transplanter les tulipes, les anémones, & autres plantes qui ne sont pas fort avant dans la terre. Cette houlette ressemble à celle des Bergers, on la fait seulement un peu plus concave & plus pointuë pour les terres dures & pierreuses.

DEPOUILLE, se dit de la récolte des fruits de la terre. On dit : on a vendu tant la *dépouille* de ce jardin, de cet abricotier; ce Fermier a fait trois *dépouilles*, trois récoltes de bleds; le maître a fait saisir la *dépouille* de cette année pour son payement.

DEPOUILLER un arbre, c'est lui ôter, ou tout son fruit, ou toutes ses feuilles. Ainsi un arbre *dépouillé*, est un arbre à qui les vents froids ont fait tomber toutes ses feuilles, ou sur lequel on a cueilli tous les fruits qui y étoient. LA QUINTINIE : cet oranger se *dépouille* de tout ce qu'il y a de beau, les vignes sont déja *depouillées*. LIGER.

DERACINEMENT, action par laquelle on arrache une chose plantée. On dit : le *déracinement* de cet arbre est l'effet d'un ouragan.

DERACINER, arracher un arbre, une plante de terre. On *déracine* les ar-

bres, ou pour servir à brûler lorsqu'ils sont morts, ou pour les replanter ailleurs. Dans le second cas, il faut prendre garde de ne point gâter les racines; pour cela on doit faire un grand cerne autour du pied de l'arbre, ôter doucement la terre qui est autour de ses racines, qu'on détache avec la main; c'est ainsi qu'on leve de gros arbres fruitiers, pour être replantés ailleurs sans motte. La maxime en est très-bonne. *Voyez* au mot PLANTER, la façon de planter les arbres.

DERAYURE, terme de Laboureur; c'est la derniere raie qu'on fait lorsqu'on laboure, & qui sépare les sillons.

DESERT en Agriculture, se dit d'une maison, d'une terre en désordre, qu'on a négligé de mettre en bon état. On dit: on lui avoit affermé cette terre en bon ordre, il en a fait un *desert*. On appelle des vignes en *desert*, quand elles ne sont point labourées, fumées ni échalassées.

DESERTER, se dit pour *dessarter* ou *essarter*. C'est défricher une terre abandonnée depuis long-tems, & pleine de buissons & d'épines, pour la cultiver dorénavant.

DESSOLER, changer la division des terres de labour, & ne les pas cultiver, ou *ensemencer* en la maniere accoutumée. Tous les baux des métairies portent à la charge de ne point *dessoler* la terre, & changer la sole, mettre en bled, ce qui devroit être en menus grains.

DETERIORER. *Voyez* DEGRADER.

DETELLER, en terme de labourage, c'est ôter les chevaux ou les bœufs d'une charrette ou d'une charruë. Il faut prendre garde lorsqu'on *dételle* les chevaux, de ne point endommager les harnois dont ils sont couverts. Pour *dételler* un cheval de trait, s'il est en cheville, c'est-à-dire, s'il est devant le limonier, on ôte les traits qui tiennent au limon par le moyen de deux atteloires, puis on jette le bout de chaque trait sur le dos du cheval, crainte qu'ils ne traînent à terre. Si c'est un limonier qu'il faille *dételler*, on commence par d'écrocher les chaînons qui tiennent à une grosse boucle de fer passée dans le limon, & arrêtée par une atteloire, puis on fait avancer le limonier qui pour-lors n'est plus arrêté, en faisant glisser les anneaux de la surselle dans lesquels les limons de la charrette sont passés, ou bien en levant cette surselle au-dessus de la selle, sans ôter les anneaux des limons. On *dételle* les bœufs, en déliant le joug qui les tient attachés à la charruë ou à la charrette.

DETOUPILLONNER, c'est ôter & couper les petites branches inutiles d'un oranger, pour ne conserver que les plus belles & les mieux situées pour la figure de l'arbre, afin qu'elles reçoivent seules toute la nourriture de l'arbre, qui se partageroit en plusieurs, si l'on n'avoit pas soin de les *détoupillonner*.

DEVISEE, nom d'une tulipe blanche & rouge. MORIN.

DEUX-TETES, nom d'une espece de poire. La *deux-tête*, la *double fleur*. LA QUINTINIE. On dit ordinairement poire à *deux têtes*.

DIAPRÉ, ou DIAPRÉE, nom d'une espece de prune. La *diaprée* violette. LA QUINTINIE. Le même Auteur écrit quelquefois *diapré*. Des mirabelles, sainte catherine *diapré*. *Id.* Beaucoup de damas & de *diaprées* ont la chair véreuse. *Idem.*

DICTAME, ou DICTAMNE, se dit de quelques plantes. Il y a le vrai *dictamne*, qu'on appelle *dictamne* de Crete, parce qu'il croît en l'Isle de Crete ou de Candie. Il jette quantité de tiges entassées, & couvertes d'un coton fort blanc & fort touffu, de même que ses feuilles qui sont rondes & épaisses. Ses fleurs sont d'une couleur ti-

tant sur le pourpre & semblables aux violettes, mais d'un violet plus clair. Elles paroissent dans le sommet des tiges : sa semence se trouve dans le calice de la fleur lorsqu'elle est passée. Le *dictamne* de Crete a les mêmes vertus que le pouliot, mais il est plus efficace. Il est bon pour provoquer les mois aux femmes, &c. *Voyez* ORIGAN.

Ce *dictamne* se perpétue de graine, qu'on seme sur couche à claire voix ; il vient aussi de plan enraciné. Cette plante se met dans des plate-bandes ; il faut avoir soin de l'arroser dans les grandes chaleurs.

Le *faux dictamne*, ou le *dictamne bâtard*, est une autre sorte de plante, dont il y a plusieurs especes. Celle qu'on appelle *pseudodictamus verticillatus inodorus*, pousse des verges qui sont en plus grand nombre, plus hautes & plus blanches que celles du marrube. Ses feuilles sont aussi plus rondes & plus petites, semblables au *dictamne de Crete*, cotonnées, moins épaisses, d'une odeur foible & qui n'est point désagréable. Ses fleurs sont d'une couleur tirant sur le pourpre, & rangées par étages sur les feuilles. Les vertus du *faux dictamne* sont les mêmes que celles du vrai, mais beaucoup plus foibles. On appelle cette plante *dictamne*, ou *pseudodictamus*, parce que les feuilles dont on vient de parler, ont du rapport à celles du *dictamne de Crete*.

Le *dictamne blanc*, qu'on appelle aussi *dictamne commun*, ou *dictamne* des boutiques, est une plante différente des précédentes. On l'appelle autrement *fraxinelle*. Voyez FRAXINELLE. Pour le *dictamne* qui orne nos jardins, voici comme la QUINTINIE en parle.

DIOSCORIDE & THEOPHRASTE, dit cet Auteur, font mention de trois sortes de *dictamne*, mais pour nous qui nous arrêtons plutôt à la beauté des fleurs, qu'à l'usage de la médecine, nous n'en distinguons que deux qui ornent particulierement nos jardins, sçavoir celui de Candie & le nôtre. Ils produisent tous deux plusieurs petites branches menuës, qui s'élevent jusqu'à deux pieds de hauteur ou environ, revêtuës de feuilles qui sont très-bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus hautes produisent à leur extrémité des pannaches de fleurs. Celui de Candie est rougeâtre, & le nôtre est blanc. Ils sont d'autant plus à estimer, qu'ils ont une qualité merveilleuse. Elle est telle que les fleurs qui ont été meurtries ou blessées sur le pied, quoiqu'elles fussent sans odeur ; pour peu qu'on les y fasse toucher, il leur communiquera la senteur qu'il exhale, & qui pour être forte n'en est pas moins agréable. Il demande une culture ordinaire.

DIGITALE, plante dont la fleur représente un doigtier, & dont il y a plusieurs especes qui different par leurs feuilles & par leurs fleurs. La *digitale* croît dans les pays froids. On la dit bonne pour les écrouelles, & on assure qu'elle est vomitive & purgative. On l'estime encore pour l'épilepsie. On range parmi les *digitales*, la *gratiole*, autre plante purgative & vomitive. *Voyez* GRATIOLE.

Toutes les especes de *digitale* veulent être plantées en terre grasse, & bien exposées au soleil. On les multiplie de semences de plan enraciné. Les especes étrangeres craignent le soleil.

DILIGENTE, tulipe printanniere rouge, colombin & blanc de lait.

DINDE, COQ D'INDE, oiseau domestique. Les *dindes*, ou *poules d'Indes*, couvent comme les poules communes ; on leur donne quinze œufs à la premiere couvée, à cause du froid qui n'est pas encore tout-à-fait passé en ce tems-là ; & dix huit, lorsqu'on les met couver une seconde fois, qui est le mois de Juillet. Il n'importe que les *dindons* croissent au décours de la Lune. Ils sont un mois à éclore, pendant ce tems il ne faut pas toucher aux œufs, crainte de quelques

inconvéniens auxquels ils sont sujets. Il faut ne point laisser manquer de nourriture aux couveuses; on doit les lever doucement de dessus leurs œufs pour les faire manger & boire; car ces animaux sont quelquefois si attachés à couver, qu'elles se laisseroient la plûpart mourir de faim, quand même ils auroient de la nourriture devant eux, si on ne les obligeoit pas à manger. Ce soin qu'on en prend les oblige à se vuider, ce qui les soulage beaucoup dans cet emploi. Quand le tems est venu que les *dindons* doivent éclorre, on leur aide comme on l'a marqué au mot COUVEE pour les poussins. Quand ils seront tous hors de la coquille, on les élevera comme on va voir au mot suivant.

DINDON, jeune coq d'Inde. Il n'est gueres d'animaux qu'il faille élever plus délicatement que les *dindons*. Le froid est leur ennemi mortel, il faut avoir soin de les en garantir. Lorsqu'ils sont éclos, il faut leur choisir un lieu qui soit chaud, pour les y élever jusqu'à ce qu'ils soient devenus un peu forts. On leur donne la liberté de se promener, & de jouir du soleil, qui est la seule chaleur qui les fortifie le plus. Toutes les fois qu'on verra le tems disposé à la pluie, on ne doit pas les faire sortir, il n'y a rien qui les morfonde davantage & qui les fasse plus mourir. Les *dindons* veulent être maniés fort doucement, lorsqu'on est obligé incontinent après qu'ils sont éclos, de les ôter de dessous leur mere, ou de les y remettre.

La personne chargée de les nourrir, doit leur donner quatre fois le jour à manger & à boire. Les *dindons* sont d'un naturel fort gourmand; si on les laissoit avoir trop faim, ils ne manqueroient pas de tomber dans une langueur qui les feroit mourir. Dans le commencement on donne pour nourriture à ces animaux des œufs durs, dont on ôtera le jaune, hachés bien menus. Il y en a qui ne prennent de ces œufs que le moyen; qu'ils mêlent avec des miettes de pain blanc; ces deux nourritures sont également bonnes. On ne donne cette nourriture que pendant les cinq ou six premiers jours, au bout desquels on commence à prendre des feuilles d'ortie, qu'on hache aussi beaucoup avec des œufs durs. Six autres jours après que les *dindons* ont été nourris de cette maniere, on leur ôte les œufs, & on ne leur donne plus que de ces orties bien hachées & détrempées avec un peu de son & du caillé, avec de la farine d'orge & du bled noir moulu grossierement; de tems en tems, pour leur éguiser l'appétit, on leur jette un peu de millet & de l'orge bouilli. Quand on s'apperçoit que ces *dindons* languissent, il faut leur tremper le bec dans du vin, & leur en faire boire un peu. Ce remede est excellent pour leur faire prendre des forces. Plus on a soin de nourrir ces *dindons* plus on les met en état de n'avoir plus besoin de leur mere, mais seulement du *Dindonnier*, pour les conduire au pâturage.

DINDONNIER, conducteur des *dindes* ou *dindons*. Le *Dindonnier* ne doit point laisser sortir ses *dindes* des étables ou du poulailler, que le soleil n'ait dissipé la rosée & les brouillards; il ne doit point abandonner son troupeau, il faut le conduire tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, afin que la diversité des pâturages réveille l'appétit de ces animaux, & les fasse croître plutôt. Sur les dix heures du matin il ramenera son troupeau, jusqu'à midi qu'il faudra retourner au pâturage; & le soir venu, ce *Dindonnier* doit conduire ses *dindes* devant lui, pour les mettre dans le poulailler. Chomel.

DOLER, unir des douves de vaisseau à vin avec la *doloire*. Ces vaisseaux ne sont construits proprement, qu'autant que les douves en sont bien *dolées*; cela dépend de l'adresse du Tonnelier, & de l'usage fréquent qu'il en fait.

DOLINCOURT,

DOLINCOURT, terme de Fleuriste; tulipe pourpre, rouge & blanc. Morin.

DOLOIRE, instrument de Tonnelier qui a un tranchant long & fort aigu, & un manche pesant qui lui sert de contrepoids. Son usage est pour unir & applanir le bois, tailler les cerceaux, &c. La doloire tient le milieu entre la hache & la sepe.

DOM-CHATEAU, terme de Fleuriste; tulipe, violet cramoisi, pourpre & blanc. Morin.

DOMPTE-VENIN, plante à laquelle on a attribué plusieurs vertus singulieres. Elle est très-commune à la campagne. On la distingue de l'*apocin* & du *periploca* par son suc, qui est plus séreux que laiteux. On met le *dompte-venin* au nombre des plantes alexiteres. On l'estime encore pour l'hydropisie. Voyez ASCLEPIAS. Le *dompte-venin* vient dans les montagnes & dans les lieux secs & pierreux.

DORADE, terme de Fleuriste, tulipe, rouge & chamois, blanchissant. Morin.

DORALICE, terme de Fleuriste; c'est un œillet couleur de rose vive, tirant sur l'indicrose. Son blanc est fin, & sa fleur fort large, mais sa plante est délicate, & si sujette au blanc & à la pourriture, qu'à peine peut-on la conserver. Morin.

DORAME, terme de Fleuriste; tulipe pourpre, gorge de pigeon, & jaune blanchissant. Morin.

DORONIC, sorte de plante dont il y a plusieurs especes; elle a ses fleurs radiées. L'espece la plus employée a sa racine traçante, noüeuse, charnuë, & qui ressemble en quelque maniere par sa figure au corps d'un scorpion. La racine de ce *doronic* est recommandée par plusieurs Auteurs contre les venins, & comme un puissant alexitere : il y a cependant des observations, qui ne lui sont pas favorables. On a attribué la mort de Gesner, à l'épreuve qu'il avoit voulu faire de cette plante sur lui.

Parmi les especes de *doronic*, on en trouve une, dont les racines sont d'une douceur fade, & une autre dont les fleurs font beaucoup éternuer. Il y a encore une autre espece de *doronic*; elle a ses feuilles approchantes de celles du plantin, mais plus jaunâtres. Ses fleurs sont des bouquets composés de quantité de petites fleurs jaunes; sa racine est de la grosseur du petit doigt, nouée, semblable à celui du suc de réglisse, & garnie de fibres longues, blanches & assez grosses. On se sert de cette racine bonne contre les venins, dans le vertige, dans les maladies malignes & dans la morsure des bêtes venimeuses. Cependant elle tuë les loups, les chiens & la plûpart des bêtes à quatre pieds.

DORYCINIUM, nom attribué à plusieurs plantes de différens genres.

DOS DE BAHUT, ou *dos d'ane*, en Jardinage c'est une couche ou planche élevée en forme presque ronde, qu'on appelle *dos de bahut*, ou *dos d'ane*, pour faire écouler les os.

DOS DE CARPE, se dit aussi en termes de Jardinage de la maniere d'élever les terres dans les plate-bandes des parterres, & qu'on destine à contenir des fleurs. Le *dos de carpe* a beaucoup d'agrément dans ces sortes de pieces, dit Liger.

DOS A DOS, terme de Vigneron; ce sont des especes de couches que l'on fait dans les nouveaux plans de vignes, & sur lesquelles on seme des pois, des féves ou autres menus grains.

DOSSIERE, est une partie du harnois du limonier de charrette, dans laquelle on engage les limons, & qui passe par-dessus la selle.

DOUBLE FEUILLE, plante qui a beaucoup de rapport avec l'*orchis*. La *double feuille* vient dans des endroits humides; elle est vulnéraire & détersive.

DOUBLE FLEUR, nom d'une espece de poiriers & de poire. La QUINTINIE dit : à l'égard des poires à cuire, je n'en veux gueres que de celles qui sont grosses, qui font une compôte de belle couleur, qui ont la chair douce & un peu ferme, & sur-tout qui se gardent assez avant dans l'hyver, telles sont les *doubles fleurs*. Certaines personnes, continue-t-il, l'estiment pour la manger, y trouvant ce que je n'y trouve pas, quelque chose dans la chair & dans le goût. La poire de *double fleur* est tout-à-fait belle à voir, c'est une grosse poire plate, qui a la queuë longue & droite, la peau lisse, colorée d'un côté & jaune de l'autre. Quand elle est gardée elle perd son beau coloris, & devient toute terne & noirâtre; on en fait les meilleures & les plus belles compôtes du monde, ayant une chair moelleuse, sans aucune pierre, & ayant sur-tout beaucoup de jus, qui prend aisément une belle couleur au feu.

DOUBLE DE TROYE, nom d'une espece de pêche, qu'on nomme autrement *madeleine* rouge. *Voyez* MADELEINE.

DOUCETTE, espece de campanule qui vient dans les champs, & dont on mange au printems les racines en salade. Sa racine est blanchâtre, petite, & pousse quelques feuilles oblongues, arrondies par leurs extrémités, molles & légérement dentelées sur leurs bords. Ses tiges sont tantôt droites, tantôt couchées, branchuës, garnies de feuilles alternes, pareilles à celles du bas, mais plus étroites & un peu frisées sur leurs bords. Les branches & les tiges sont terminées par des fleurs d'une seule pétale, fort évasées & à cinq angles, purpurines ou bleuâtres, blanches dans leur fond, & soutenuës par des calices verdâtres, évasés, rayonnés à cinq feuilles étroites; ce calice devient un fruit allongé, composé de quatre loges, qui contiennent une semence luisante & fort menuë. Toute la plante donne du lait.

DOUILLE, c'est le trou rond, qu'on fait à chaque outil de fer, qui ne peut servir sans être emmanché; on met le manche dans ce trou, c'est-à-dire, dans cette *douille*.

DOUVAIN, bois à faire des douves & des barils. Le millier de *douvain* est taxé à 35. liv. pour le droit de subvention.

DOUVE, piece de bois de mairain, qui est propre à faire des tonneaux, des cuves & autres vaisseaux. En quelques endroits en dit *douvelles*; en d'autres *douelle*, au lieu de *douve*.

DOUVE, est aussi le nom d'une plante qui croît dans les prés & dans les lieux marécageux. Ses fleurs sont jaunes ou de couleur d'or, semblables à la renoncule commune des prés. Sa racine est composée de fibres blanchâtres. La *douve* cause de l'inflammation dans les entrailles des brebis qui en mangent, & les fait mourir; c'est pourquoi les Bergers évitent avec soin les endroits où elle se trouve.

DOUX, VIN DOUX, est celui qui n'a point bouilli, ou celui à qui on a conservé sa douceur, comme on fait au vin bouru. De même du cidre *doux*, qu'on appelle aussi absolument du *doux*.

DOYENNÉ, nom d'une espece de poire, & de l'arbre qui la porte; la chair de *doyenné* est pâteuse. Le *doyenné* se nomme autrement *saint Michel*, *beurré* blanc d'Automne, *poires de neige*, *bonne ente*, &c. Il est de la grosseur d'un beau beurré gris, & vient en même tems il a la queue grosse & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jaunissant en maturité. Celles des espaliers prennent un rouge fort vif du côté que le soleil les regarde. Cette poire est fondante, & l'eau en est douce, mais d'ordinaire c'est une douceur peu noble & peu élevée; elle a un peu de parfum quelquefois. La

chair en devient aiſément molle & comme pâteuſe & ſabloneuſe, ſi bien qu'il eſt difficile de prendre ce te poire dans le tems juſtement qu'il faut. Il faut la cueillir aſſez verte, & la ſervir avant qu'elle ait acquis un jaune clair, qui marque une maturité trop achevée. Elle a en toute ſorte de fonds beaucoup de fécondité, & elle eſt belle. Elle vient au mois d'Octobre. Le *doyenné* ſur coignaſſier eſt prompt à rapporter. La QUINTINIE.

DRAGE'E, on appelle *dragées* de menus grains qui ſe recueillent dans les jardins, comme lentilles, navettes, bled, ſaraſin qu'on appelle quelquefois *dragée* aux chevaux, millet, &c. ſur leſquels les Curés prétendent droit de menuës dixmes, qu'ils appellent *dixmes vertes*, ou *dragées*.

DRAGEON, c'eſt le tendre bouton ou bourgeon qui pouſſe au pied des arbres ou des plantes. Il y a des *drageons* fruitiers qui ſont deſtinés à porter du fruit, d'autres deſtinés à porter du fruit & des feuilles. On dit : un *drageon* d'œillet, un *drageon* de vignes. *Voyez* BOUTURES. La QUINTINIE. LIGER.

DRAGEONNER, ſe dit des arbres qui pouſſent des *drageons*, de petites branches à leur pied. La QUINTINIE.

DRAP D'ARGENT, terme de Fleuriſte ; c'eſt un nom que l'on donne à quelques tulipes. Il y a le *drap d'argent* de Valenciennes, le *drap d'argent* du Paſteur, le *drap d'argent* du Berger.

DRAP D'OR, nom d'une eſpece de prunes, & de l'arbre qui les porte. La QUIN'TINIE fait ce nom féminin en parlant du fruit, la *drap d'or*. il dit auſſi le *drap d'or*. Le *drap d'or* eſt une prune ronde & preſque quarrée & plate. Elle eſt blanche ou jaunâtre pour la couleur. Il y a des prunes qui ne ſont bonnes que cuites, & même parmi les cuites, il y en a qui ſont pareillement bonnes en pruneaux, comme le *drap d'or*, &c. *Id*.

DRAP D'OR, eſt auſſi le nom d'une renoncule jaune, dorée, mêlée de rouge par le dehors de ſa fleur, de ſorte qu'elle reſſemble à du *drap d'or*, ce qui eſt cauſe qu'on la nomme ainſi.

DRAP D'OR, eſt encore le nom d'une tulipe printanniere & pannachée. *Idem*.

DRAPE', ſe dit des fruits & des feuilles qui ſont épaiſſes & veluës comme du drap. Les fruits de la pivoine ſont *drapés* ; les feuilles du bouillon blanc ſont *drapées*.

DRESSER, *dreſſer* une paliſſade de jardin, c'eſt la tondre avec le croiſſant. On dit auſſi : *dreſſer* une plante, *dreſſer* une planche pour y planter des laituës. Les Vignerons diſent auſſi *dreſſer* une vigne, c'eſt-à-dire, la trouſſer proprement. Voilà une vigne bien *dreſſée*.

DROITS CHAMPETRES, il y en a d'honoraires, comme la foi & hommage ; il y en a d'utiles, comme les cenſives, les lods & ventes ; il y en a de publics, c'eſt-à-dire, d'établis par la coutume du lieu, & il y en a de particuliers.

DROITS DE FIEF, ils ſont différens, ſuivant les cas & les coutumes qui les reglent. Comme ils ſont fort piquans, & qu'il n'y a point de jalouſie plus noble & plus autoriſée que celle des droits de fief, on ne ſçauroit être trop exact, ni à ſe faire rendre les devoirs & les droits qu'on peut exiger, ni à rendre ceux qu'on doit. C'eſt ſur-tout aux déclarations ou aveux, & aux dénombremens qu'il faut s'attacher ; être ſcrupuleux à ſe les faire rendre, & en peſer tous les articles & toutes les clauſes ; examiner ſi toutes les mutations & les bornes y ſont bien appliquées & prouvées, ſi tous les *droits* dûs au Seigneur y ſont bien détaillés, ſi tous les héritages de la cenſive ſont bien enſeignés, ſi le Vaſſal ou Cenſitaire ne s'y donne pas plus de

terre qu'il ne lui en faut, ou quelque *droit* qui ne lui appartient pas, & qui dans le moment même, ou dans la suite des tems rejailliroit contre le public & contre le Seigneur même qui n'auroit pas fait passer ce droit dans l'aveu : car ce sont les dénombremens & les déclarations qui reglent pour toujours le sort des héritages, & les droits réciproques du Seigneur & du Tenancier.

C'est au chef de famille à consulter sa coutume pour connoître ce qu'il doit, & ce qui lui est dû de *droits* Seigneuriaux. Il y apprendra par quelle voie on les peut exiger, & dans quel cas il y a des amendes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y satisfont point. Cela lui servira encore à bien connoître les charges ordinaires & extraordinaires de son bien, comme censives, champarts, bannalités, corvées, péages, reliefs, lods & ventes. Un bon Œconome fait attention à tout, par exemple, s'il achete ou s'il vend, il songera aux charges & aux suites de son contrat, s'il n'y a pas de centiéme denier, ou de franc fief à payer, quels seront les lods & ventes; sera-ce le treiziéme du prix, ou le douziéme, ou le quint & requint? Le bien sera-t-il sujet à retrait, soit féodal, soit lignager? Sera-ce à moi, ou au Vendeur à payer les lods & ventes, & ainsi de plusieurs autres cas réglés diversement par les coutumes.

DROITS DE JUSTICE. *Voyez* JUSTICE.

DROIT DE BANNALITE'S, four, moulin, pressoir, &c. *Voyez* ces mots.

DROIT DE COLOMBIER, est ordinairement un *droit* Seigneurial, de même que celui de *garenne*, & quelquefois celui d'*étang*. La regle la plus générale du pays coutumier, est que tout Seigneur Haut-Justicier (pourvû qu'il ait censive) & tout Seigneur de fief (pourvû qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en domaine), ont *droit de colombier*. Tous autres n'en peuvent pas avoir, quelque domaine qu'ils aient; ils peuvent seulement avoir une voliere, ou fuie, pourvû qu'ils aient cinquante arpens de terre.

Mais quand la coutume du lieu ne parle point de *colombier*, *garenne*, ni *étang*, il est permis à tous particuliers d'en avoir, c'est un effet de la liberté publique & de l'usage que chacun a de son bien, pourvû que ce soit sans faire tort à son voisin & au public, par l'écoulement des eaux, par les fouilles & le dégat que font les lapins, ou autrement; car en ce cas l'intérêt général l'emporteroit sur le particulier.

DROITS D'USAGES, dans les forêts ou pâtures. *Voyez* USAGES.

DRU, épais, touffu. On dit : les arbres sont bien *drus* dans cette forêt, les bleds sont bien *drus*, ils sont fort beaux. Il y a des graines qui ne veulent point être semées *druës*, c'est-à-dire, trop épaisses, en trop grande quantité.

DRUE-PERMEIN D'ANGLETERRE, pomme de la couleur des Jérusalem, mais plus plate. Elle a plus de douceur & de sucre. Les Anglois en font plus de cas que de la plupart de nos pommes de France. LA QUINTINIE.

DRUSELLE, espece de pêches. Les *druselles* & les pêches cerises mûrissent vers la fin du mois d'Août. Ce n'est pas une bonne pêche, elle a la chair grossiere, dit LA QUINTINIE.

DRYOPTERIS, sorte de fougere appellée ainsi par les Grecs, à cause de la figure de ses feuilles, & du lieu où elle croît, en Latin *filix querna*, & en François *fougere de chêne*. MATTHIOLE dit qu'elle vient dans des lieux humides, parmi les buissons auprès des pieds des chênes, & qu'il en a aussi trouvé ailleurs, qui n'étoit point attachée à ses arbres. Il y a des Botanistes qui donnent ce nom à d'autres plantes. La *fougere* de chêne broyée avec sa racine, & appliquée sur une partie, en fait tomber le

poil. C'est le polipode de chêne. *Voyez* FOUGERE.

DUC, les Feuristes donnent à différentes fleurs le nom de *Duc*.

DUC D'ANJOU, est un œillet rouge clair, sur un blanc assez fin ; sa fleur est médiocrement large, mais fort ronde & bien garnie de feuilles, ses panaches bien tranchés. Il graine, mais sa plante est sujette au blanc, & difficile à conserver.

DUC DE CANDALE, est un œillet violet.

DUC DE DURAS, c'est un très-bel œillet violet & blanc. Sa fleur est grosse, régulierement tracée de gros panaches qui sont bien détachés. Sa plante est assez délicate, mais son verd est beau. Le puceron l'attaque, & le blanc facilement. Il le faut préserver des méchantes pluies, sur-tout si l'on veut qu'il graine. MORIN.

DUC DE LONGUEVILLE, œillet pourpre, tellement foncé, qu'il paroît noir. Son blanc paroît d'abord carné, mais dans la suite de sa fleur il devient blanc de lait, qui rehausse encore la beauté de ce pourpre : ses panaches sont gros, & sa fleur très large. Sa plante est délicate, & son verd pâle ; ses marcotes prennent difficilement racine : elles sont sujettes aux taies qui viennent sur les fanes. Elle est fort hâtive, & n'est pas sujette à crever. MORIN.

DUC DE MILAN, œillet violet brun, ou pourpre clair, sur un beau blanc. Sa fleur est large & ronde, garnie de feuilles, ses panaches gros, sa plante médiocrement forte. Il ne creve point. MORIN.

DUC D'YORCK, nom d'un œillet ; C'est un beau rouge, sur un fin blanc, bien détaché, ses panaches petits aussi-bien que sa fleur, mais elle est fine, & porte graine.

DUC DE FLORENCE, œillet incarnat, clair, sur un fin blanc, mais ses panaches sont confus. Sa plante est assez robuste, mais tardive à porter fleur. Il ne casse pas si on lui laisse quatre à cinq boutons.

DUC DE GUISE, œillet, c'est un beau pourpre sur un fin blanc ; sa fleur est large, ses panaches détachés, facile à porter graine. MORIN.

DUCHESSE DE BOHEME, terme de Fleuriste ; c'est un œillet violet brun, sur un beau blanc. Il n'est pas beaucoup détaché, mais il est large ; sa fleur est assez hâtive, portant graine. MORIN.

DUNE, hauteur de terre, de pierre, montagne de sable que la mer forme le long de ses bords, & qui lui sert comme de barriere.

DUPE PHILIPPE, œillet appellé autrement *Prince d'Epinay*, qui est son véritable nom, & de *Saint Felix*. C'est un rouge de sang sur un blanc fin ; sa fleur est large, quoiqu'elle ne soit pas chargée de feuilles, ses panaches ne sont pas gros, mais fort distincts & détachés. Sa plante qui est vigoureuse, s'éleve au-dessus de toutes les autres plantes d'œillets ; ses fanes sont d'un beau verd, & ne sont pas sujettes aux taches. Tout son défaut c'est d'être plat, car il ne casse point si on lui laisse quatre ou cinq boutons.

DURACINE, espece de pêche qui est de fort bon goût, & des plus estimées. On l'appelle ainsi, parce que sa chair est plus ferme que celle des autres.

DUSIL, petit morceau de bois, ordinairement de coudrier, taillé en pointe ou en cône, dont on se sert pour fermer ou boucher le trou fait à un tonneau, poinçon ou quarte de vin avec un forêt, soit pour tirer du vin, soit pour donner du vent au tonneau, poinçon ou quarte, quand on tire du vin.

# EAU.

EAU. L'*eau* ne contribuë pas seulement à l'embellissement des jardins, des palais & des villes, elle est encore absolument nécessaire pour la vie. Les *eaux* qu'on appelle naturelles pour les distinguer des artificielles, se divisent en *eaux* douces, *eaux* minérales & *eaux* de mer. Les *eaux* douces sont les *eaux* de fontaine, les *eaux* de puits, celle de pluie, de marais, ou de mare & de riviere. De toutes ces *eaux* celles de riviere sont les meilleures à boire, elles sont plus battues, & elles contiennent un peu de sel & de nître qui les rendent laxatives, & le soleil qui les a échauffé en a corrigé la crudité. Les jardins doivent leur bel ornement aux *eaux* que l'on fait venir des sources éloignées, ou à celles qui viennent par des canaux. Ces *eaux* sont reçuës dans des *bassins*; elles servent à arroser les fleurs, les prés, & les herbes potageres. Elles sont d'une si grande utilité, que les jardins où elles manquent sont privés de très-grands avantages, tant pour l'agrément, que pour le profit. *Voyez* BASSINS, JETS D'EAUX, RESERVOIR, SOURCE, TUYAUX, ELEVATION & CONDUITE des *eaux*.

EAUX JAILLISSANTES, ce sont celles qui animent les jardins par la vivacité des jets, des gerbes, des bouillons & autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air. Plus on peut en voir d'un seul coup d'œil, plus la disposition en est belle; il faut pourtant que dans un jardin d'ornement il y en ait quelques-uns de semés dans les écarts & lieux couverts, pour la variété, la fraîcheur & la beauté, d'autant que la véritable place des *eaux* est dans les bois.

Dans les endroits où il y a beaucoup d'*eau* & de pente entre les bassins & pieces d'*eau*, on pratique des cascades, des goulettes, des buffets d'*eau*, &c. & cela tant dans les allées, que dans les escaliers & rampes. Les bassins d'en haut y fournissent ceux d'en bas, & de l'un à l'autre ils se font jouer par des décharges de fond, ou seulement de superficie.

EAUX PLATES, on appelle ainsi celles des canaux, des étangs, des viviers & miroirs d'*eau*, qui ne donnent que de la fraîcheur, & quelquefois du poisson.

EAU-VERSANT, pente qui porte des *eaux*, qui les fait couler. Les Anciens appelloient les *eaux-versants*, *divergia aquarum*. INNOCENT, Arpenteur sous l'Empereur Constance, les appelle *aquivergia*. Les Béarnois les nomment *aiguebes*.

Mais si les *eaux* contribuent à l'embellissement d'un jardin, elles lui sont encore d'une grande utilité. BRADELEY dit que l'*eau* la plus claire, & celle qui vient immédiatement de source fraîche, ne sont pas les meilleures pour l'usage des jardins; elle ne doit pas non plus être dure, mais plutôt douce & bourbeuse Une *eau* dormante bien exposée au soleil, paroît être la meilleure pour faire profiter les plantes, ou bien l'*eau* de pluie pure, si l'on peut en avoir sans mélange; car toutes les *eaux* engraissées avec du fumier ou autres ingrédiens semblables, sont souvent pernicieuses pour les plantes quand on n'en connoît pas bien l'usage, ou du moins ne peuvent contribuer qu'à faire croître la plante un peu plus vîte; & de pareils

moyens font toujours beaucoup de tort aux plantes, aussi-bien qu'aux animaux, dont ils abregent la vie.

A la vérité, comme le dit notre Auteur Anglois, quand il ne s'agit que des plantes annuelles, on peut quelquefois se servir de pareils moyens, pour les faire mûrir dans l'espace court d'un Eté; mais pour-lors il faut s'en servir avec prudence, & préparer un mélange convenable pour chaque espece respective de plante. Il dit avoir éprouvé que l'*eau* noire tirée d'un fumier, fait avancer considérablement les choux pommés & autres plantes du même genre, mais s'étant servi de la même *eau* pour d'autres plantes qui étoient aromatiques & d'un tissu plus serré, comme les mirthes, le thim & autres semblables, elle les a fait mourir en peu de tems. Ce qui fait voir que les Jardiniers ne doivent pas mettre leur confiance dans la richesse de quelqu'espece particuliere d'*eau*, ni s'attendre qu'elle soit salutaire à toutes sortes de plantes.

Mais il y a encore une autre chose à considérer lorsqu'on prépare des *eaux* pour les plantes, & à laquelle il semble que l'on fait peu d'attention; c'est que quand on mêle dans l'*eau* du fumier de pigeon, ou quelques autres ingrédiens semblables, il faut les laisser fermenter pendant un certain tems avant que de s'en servir, autrement elles feroient tort aux racines qui en seroient arrosées. Les plantes s'en trouveroient mal, & pourroient en être détruites, comme l'expérience l'a souvent fait voir.

On ne doit pas se servir de ces *eaux* mélangées, à moins qu'elles ne soient suffisamment adoucies & purgées de leur grande acrimonie. Le fumier de brebis & de chévre trempé dans l'*eau*, dans la proportion d'un demi-boisseau pour un muid, est fort avantageux pour les orangers, & on peut le remplir cinq ou six fois, sans renouveller le fumier. Mais il ne faut se servir de cette *eau*, qu'après l'avoir laissée au moins trois jours au soleil pour la premiere fois, & environ quarante huit heures pour les autres. Quand une fois on en a commencé l'usage, il faut continuer, sans quoi les arbres languiroient. M. BRADELEY dit n'avoir fait l'épreuve de cette *eau engraissée*, que pour les orangers, mais qu'il croit que les plantes qui ont les vaisseaux les plus grands, sont le plus en état de les supporter.

Quant à l'*eau pure*, qui est la plus naturelle pour toutes les plantes, on ne doit s'en servir, s'il est possible, qu'après l'avoir laissée s'adoucir au soleil pendant quelques jours, soit dans des citernes, ou dans des trous creusés en terre. Les derniers sont les meilleurs, encore ne doit-on pas donner indifféremment de pareille *eau* aux plantes. On doit examiner la saison la plus favorable pour cela, & la meilleure méthode pour en arroser les plantes. *Voyez* ARROSEMENT.

EBARBER, terme d'Agriculture; on dit, *ébarber* une haie, la tondre avec des ciseaux de Jardinier ou un croissant. On *ébarbe* les haies pour les rendre plus épaisses & plus agréables à la vûë. Quand elles sont *ébarbées*, elles sont d'une bonne défense contre les voleurs & les animaux nuisibles LIGER.

EBOURGEONNEMENT, c'est l'action d'*ébourgeonner*, d'ôter des *bourgeons* ou de jeunes branches aux arbres. *Pampinatio* pour la vigne, & pour les arbres *surculorum avulsio*. Cet *ébourgeonnement* n'est autre chose que d'ôter sur un arbre, ou d'un sep de vigne, le bois qui consume inutilement la seve, dit LIGER, & selon LA QUINTINIE, l'*ébourgeonnement* n'est que pour détruire & arracher entierement de jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menuës, quand il en vient quelques-unes mal-à-propos qui peuvent en faire confusion, ou faire tort, soit à tout l'arbre, soit seulement à la branche où celles ci sont venuës. On ne sçauroit trop-tôt faire l'*ébourgeonnement*,

afin de ne pas laisser croître des jets inutiles, & ne pas laisser périr mal-à-propos une certaine quantité de séve, qui pourroit être employée à de bons usages. L'*ébourgeonnement* se fait quelquefois à de jeunes arbres, aussi-bien qu'à des plus anciens arbres, & cela se fait non-seulement par la maniere de l'*ébourgeonnement*, mais par la véritable maniere de tailler, c'est-à-dire, avec la serpette, si l'*ébourgeonnement* simple n'est pas suffisant. Sur les arbres très vigougoureux, il faut à l'*ébourgeonnement* ôter quelques unes de leurs plus fortes branches, & conserver toujours de celles qui le sont un peu moins, pourvû qu'elles aient l'apparence d'être bonnes. LIGER.

Quoique l'*ébourgeonnement* ne regarde proprement que les bourgeons à ôter, on peut encore l'étendre pour un éclaircissement ou un épluchement à faire des fruits, & sur-tout des fruits à noyau, quand il y en a trop en quelqu'endroit. Cet épluchement se fait en même tems que l'*ébourgeonnement*. On doute que l'usage ait consacré cette extension de signification, que LA QUINTINIE a hasardé. L'*ébourgeonnement* des arbres fruitiers se fait vers la fin de Mai, au commencement de Juin, & encore dans le mois d'Août.

L'*ébourgeonnement* & le pincement ne contribuë pas seulement à arrondir, remplir & étendre la tête d'un oranger, mais ils donnent encore toutes les autres perfections dont les orangers ont besoin.

EBOURGEONNER les arbres, *ébourgeonner* la vigne, c'est un terme de jardinage, qui signifie ôter des arbres les nouveaux jets qui y sont superflus, & qui empêchent que les bons ne profitent. Il faut avoir beaucoup de jugement & de pratique dans le jardinage pour sçavoir bien *ébourgeonner* un arbre. On abat d'abord avec la main toutes les nouvelles branches qui sont cruës sur le devant ou sur le derriere de l'arbre. On ôte aussi celles qu'on ôte d'un endroit que les regles de la taille condamnent. Ce travail se fait avec la main, quand les jets de l'année sont encore tendres, ou avec la serpette quand ils ont durci. Souvent on voit sortir d'un même œil deux ou trois branches, pour-lors on choisit celles qui conviennent mieux à la figure de l'arbre, & on la laisse en abatant les autres. Il en naît encore d'autres, qui quoique menuës, doivent être laissées pour empêcher un vuide, sauf à les racourcir pour les fortifier. On *ébourgeonne* encore toutes les branches qui causent de la confusion, c'est au mois de Mai qu'on fait cette opération.

On *ébourgeonne* la vigne en lui ôtant tous les nouveaux sarmens qu'on lui croit inutiles, pour conserver ceux desquels on attend du fruit. On *ébourgeonne* les pommiers, les poiriers & tous autres arbres fruitiers. L'*ébourgeonnement* & le pincement arrondissent, remplissent & étendent la tête d'un oranger, & lui donnent toutes les perfections dont il a besoin. Ils font que les jets en sont beaux, gros, vigoureux & soutenus; que les feuilles en sont grandes, larges & bien vertes, & que l'arbre est capable de faire tous les ans au printems beaucoup d'autres jets nouveaux : ils font produire une quantité raisonnable de belles fleurs, & de beaux fruits ensuite, & enfin ils empêchent qu'il ne s'engendre sur la tête cette grande quantité de punaises & de fourmis qu'on voit sur les orangers trop touffus, & par conséquent ils procurent cette netteté qui réjouit & qui charme.

EBRANCHER, signifie couper les branches d'un arbre. On *ébranche* les *ormes*, les *maroniers d'Inde*, lorsqu'on voit des branches qui y naissent de travers, & qu'il faut ôter absolument pour leur faire prendre une belle figure. Lorsqu'on *ébranche* ces arbres, il faut que ce soit

soit dès l'origine de chaque branche, qu'on abat, autrement il y reste des chicots qui sont très désagréable à la vûë.

ECALER, est un terme de Jardinage qui se dit des pois & des féves qu'on écosse, c'est-à-dire, qu'on ôte de leur *cosse*.

ECALOT, se dit en quelque Province pour noix, en prenant apparemment la partie pour le tout, c'est-à-dire, l'écale ou la coque pour la noix.

ECARLATE, nom d'une fleur qui se nomme *croix de chevalier*. Cette fleur, que quelques-uns appellent Reine des plantes, produit à l'extrémité de sa tige quantité de petits boutons qui forment comme un parasol, lesquels s'étant ouverts semblent autant de petites *croix d'écarlate*, & c'est de là que vient le nom qu'on lui donne. Elle veut beaucoup de soleil, une terre à potager; on l'arrose quand elle en a besoin. MORIN & LA QUINTINIE.

ECARLATIN, espece de cidre, que l'on fait dans le Cotentin, pays de Normandie. Les cidres abondent dans le Cotentin, & y sont excellens, principalement l'*ecarlatin*, qui ressemble en couleur au vin paillé, & l'égale presqu'en bonté. DU MOULIN, *Histoire de Normandie*.

ECHALADER, c'est mettre les échalas à une vigne, la garnir d'échalas, ficher un échalas au pied de chaque sep. Les Vignerons disent: j'*échalerai* demain ma vigne; cette vigne en vaudra mieux lorsqu'elle sera *échaladée*. On dit aussi *échalasser*. Voyez ce mot.

ECHALAS, morceau de bois en forme de bâton, qui a environ quatre pieds & demi de longueur, & qui sert à soutenir un sep de vigne, ou des treillages, ou des contrespaliers.

Les bons *échalas* se font de cœur de chêne; des *échalas* de quartier, on les appelle en plusieurs endroits du *paisseau*. L'*échalas* se fait depuis quatre jusqu'à douze ou quinze pieds de long. Les petits servent aux vignes, les grands aux berceaux & aux espaliers. Les grands *échalas* s'appellent autrement *perches*. LIGER. Et même en plusieurs endroits on ne les appelle point du tout *échalas*, mais toujours *perches*. Les *échalas* se vendent à la botte; les bottes des *échalas* de quatre pieds en contiennent quarante, celle de six pieds vingt-cinq, & celles des sept, huit & neuf, vingt-cinq. On fait peu d'*échalas* de douze & quinze pieds, parce qu'il est très-difficile de vendre de si longues pieces de bois.

ECHALASSEMENT, l'action d'*échalasser*, de mettre des échalas aux vignes.

ECHALASSER, garnir une vigne d'échalas, la lier aux échalas. Dans tous les baux on stipule que les Fermiers rendront les vignes fumées, *échalassées* & en bon état. *Pedare vitem*, COLUMELLE, ou *statu minare*: on dit aussi *adminiculare vites*, PLINE: ou *palare vites*. VAR, dérivé de *palus*, qui veut dire un échalas gros comme un pieu, dont on se sert en bien des endroits pour soutenir les vignes qui sont un peu hautes. On voit encore des vignes ainsi *échalassées* dans les jardins des paysans. Apparemment que du tems de Tibule ces gros échalas étoient en usage, dit LIGER,

*Hic docuit teneram palis adjungere vitem.*

ECHALIER, clôture d'un champ faite de fagots liés ensemble, pour empêcher que les bestiaux n'y entrent. Les *échaliers* different des haies, en ce que celles-ci sont faites d'arbres vifs, & les autres de bois sec. Les *échaliers* sont fort communs en Berri dans la Basse Normandie. Ce mot se prend aussi pour une maniere de petite échelle, que l'on met en quelqu'endroit de ces clôtures, afin que l'on puisse entrer commodément dans les champs: ainsi on dit passer par les *échaliers*.

ECHALOTTE. Il y a deux especes d'*échalottes*, la commune & la grosse, qui se ressemblent à la grosseur près. La bulbe de cette derniere est une fois plus grosse que la premiere, & ses feuilles sont presqu'aussi fortes que celles de la ciboule. Elle est d'un meilleur rapport que l'autre. BRADELEY leur donne un terrein léger & sabloneux. Je crois que c'est le meilleur, quoique cependant on en voit nuiler & pourrir dans le pied dans les terres légeres, & faire la même chose dans d'autres plus grasses. C'est ce qui fait qu'on ignore quel fonds lui est le plus favorable, mais il est probable que la réussite dépend aussi des tems qui surviennent. C'est au Jardinier à voir la place qui peut mieux lui convenir. Pour plus de sureté on peut en mettre en différens endroits; si elle ne vient pas bien dans l'un, elle peut bien venir dans l'autre, & quand on plante les tubercules les plus déliés, & les plus allongés, la bulble en sera plus belle.

Tout le monde sçait que cette bulbe est d'un grand usage dans toutes les cuisines; elle excite l'appétit, pique agréablement le goût. On la mêle dans la plûpart des sausses; elle s'allie particulierement avec l'huile & le vinaigre; elle ne laisse point un goût fort après elle, comme l'ail & l'oignon, c'est en quoi elle plaît mieux à beaucoup de personnes. On se sert en Médecine de la bulbe d'*échalotte* pour les esquinancies, on en conseille l'usage à ceux qui ont la pierre & des rétentions d'urine. Pilée & appliquée sur les morsures des chiens enragés, elle en empêche les suites fâcheuses. On s'en sert au défaut d'ail contre le mauvais air. Enfin le jus des *échalottes* est céphalique, & fait du bien quand on le respire par le nez.

Sa culture ne demande aucun soin, ordinairement on les plante autour des planches d'oignons, & elles font fort bien dans cette disposition quand le terrein leur convient. On les arrache de terre quand la fane est tout-à-fait séche, & c'est ordinairement sur la fin de Juin, ou dans le courant de Juillet, comme nous l'avons dit. Elles se conservent parfaitement pendant tout l'hyver, pourvû qu'on les ait bien laissé sécher avant de les enfermer, & qu'on les tienne dans un lieu sec.

ECHAPPER, parmi les Jardiniers se dit pour pousser trop, & pousser de belles & grandes branches qui ne fructifient pas. On dit : cet arbre *s'échappe*, il faut le retenir; cette branche est *échappée*, il faut ôter de ces branches qui *s'échappent* trop; cet arbre *s'échappe* terriblement. LIGER. Il faut ravaler toutes les branches *échappées*, & réduire tout l'arbre, à commencer une rondeur agréable. LA QUINTINIE.

ECHARBOT, espece de plante, appellée autrement *chataigne d'eau*. Voy. CHATAIGNE D'EAU.

ECHARDONNER, c'est ôter les chardons d'une terre. Les chardons offusquent les bleds, si on n'a soin d'*échardonner* les terres.

ECHARDONNOIR, petit crochet tranchant qu'on attache au bout d'un bâton qui sert à *échardonner* les terres.

ECHAUDE', *bleds échaudés & retraits*. Voyez RETRAITS.

ECHAULER, terme d'Agriculture & de Labourage, qui se dit des bleds. C'est prendre de la chaux amortie, la mettre dans l'eau, puis en arroser le bled qu'on veut semer. Les Laboureurs prétendent que cette maniere d'accommoder le bled, l'empêche d'être *bruiné*, & que s'ils ne l'*échauloient*, ce bled naîtroit *brüiné*. Abus, dit LIGER.

L'*échaulage* se faisoit anciennement & il se fait encore en bien des Provinces, en répandant simplement de la chaux, & ensuite de l'eau claire pardessus le bled, que l'on avoit couvert d'un drap ou à travers d'un tamis; mais on a trouvé cette maniere trop grossiere inefficace & trop brute. Voici comme on s'y prend à présent.

Mettez dans un baquet ou tonneau neuf à dix ſeaux d'eau froide, & le poids d'environ vingt-trois livres de chaux vive; la plus nouvelle eſt la meilleure. Jettez un ſeau d'eau chaude pardeſſus, remuez bien la chaux avec un bâton juſqu'à ce qu'elle ſoit toute détrempée & entierement éteinte, enſuite prenez une corbeille d'oſier bien fermée, qui entre aiſément dans le vaiſſeau; mettez de votre bled de ſemence dans cette corbeille, & placez-la dans ce baquet ou tonneau, afin que l'eau impregnée de chaux entre ſeule dans la corbeille, & comble le bled. Quand vous l'aurez bien tourné & remué avec un gros morceau de bois, levez la corbeille, laiſſez-en égoutter l'eau dans le baquet, enſuite ôtez-en le grain, & le mettez ſécher au ſoleil ſur des draps ou couvertures, ou à l'air dans un grenier bien aëré. Continuez la même manœuvre juſqu'à ce que tout le bled que vous deſtinez en ſemence ſoit ainſi *échaulé* & étendu dans le grenier, au bout de quinze ou ſeize heures remuez-le bien, & continuez d'en faire autant de quatre heures en quatre heures, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec, ce qui arrive en moins de quarante-cinq heures, parce que l'eau de chaux aide à faire ſécher le grain en peu de tems.

Ou bien prenez le plus gros & le plus mûr de votre froment, faites-en un lit épais de deux bons pouces, arroſez-le avec de l'eau claire, & ſoupoudrez-le d'un peu d'alun & de chaux vive, l'un & l'autre bien pulvériſés: faites-en deux lits de même épaiſſeur, que vous arroſerez & ſoupoudrerez comme le premier. Continuez ainſi juſqu'à ce que vous ayez *échaulé* tout le bled qu'il vous faut pour votre ſemaille; enſuite levez tout ce grain, mettez-le dans un coin de votre grenier, & entaſſez-l'y bien, afin qu'il ſuë un peu; après cela ſemez-le quand il ſera tems.

Il y en a qui ſe contentent de faire tremper leur grain dans l'eau fraîche, & de le bien faire ſécher avant que de le ſemer; cela facilite toujours le développement du germe.

Quelques-uns trempent leur bled dans du jus de joubarbe, ou dans de l'eau dans laquelle ils ont mis infuſer des branches & des racines de cette plante. D'autres y emploient les ſemences & les racines des concombres ſauvages pilées, ou bien on laiſſe macérer le grain vingt-quatre heures dans de la ſaumure, dans laquelle on mêle du bôle, & on ſeme le grain auſſi-tôt. Ces différentes mixtions ſe font pour préſerver la ſemence des vers, taupes & autres inſectes, qui abondent principalement quand les hyvers ſont doux. Le bled en eſt auſſi moins ſuſceptible de la nielle.

D'autres s'appliquent à faire quantité de préparations pour multiplier le grain, & il y en a effectivement de très-efficaces. On en trouvera un recueil dans le dernier chapitre du 1. liv. de *La Nouvelle Maiſon Ruſtique*, ſeconde partie, tome premier.

ECHELAGE, terme de Coutume. C'eſt un droit de poſer une *échelle* ſur l'héritage d'autrui, pour refaire un bâtiment, un mur, &c. Ce qui eſt droit d'*échelage* d'un côté, eſt ſervitude de l'autre.

ECHELETTE, petite *échelle* qu'on attache ſur le bas d'une bête de ſomme, pour y accrocher de la viande, du foin, de la paille, &c.

ECHELETTE, *ſcala brevior*, eſt auſſi une eſpece de petite *échelle*, plus large par le bas que par le haut, dont ſe ſervent les Charretiers lorſqu'ils charrient du foin, & cette *échelle* ſe met ſur le devant d'une charrette ridelée. LIGER.

ECHELLE, machine longue, dont on ſe ſert pour monter. On ſe ſert d'*échelle* à trois pieds dans le Jardinage, lorſqu'on veut cueillir des fruits ſur les arbres élevés, ou couper quelques branches diſgracieuſes. Les *échelles* d'ordi-

naire sont de bois d'aulne ; il y en a de sapin. Il faut avoir soin de mettre les *échelles* à couvert de la pluie lorsqu'on ne s'en sert point ; ces *échelles* de jardin sont hautes environ de douze à quinze échelons.

ECHEMER, c'est faire un nouvel essaim d'abeilles.

ECHENILLOIR, instrument avec lequel on ôte les *chenilles*. Voyez CHENILLE.

ECHION, nom d'une plante que les reptiles venimeux abhorrent. Cette plante croît très-abondamment aux environs de Paris, en Dauphiné près de Grenoble, & près d'un reste de Tour qu'on y voit, & qu'on appelle la Tour sans-venin, parce qu'une longue expérience apprend que les animaux venimeux n'y naissent point, que même ils n'osent l'aborder, & que les araignées y trouvent une mort certaine, si on les y porte d'ailleurs.

ECIMER, c'est couper la cime, couper la tête d'un arbre. On dit aussi étêter. Cet arbre a été *écimé*, afin qu'il puisse pousser plusieurs branches sous sa *cime*. L'on *écime* les saules, afin qu'ils poussent : on les étête. LIGER.

ECLAIRCIR, chez les Jardiniers, dans COLUMELLE, c'est ôter ou arracher une bonne partie du plan, quand il est trop dru & trop épais, pour que ce qui reste du plan grossisse & se fortifie. On *éclaircit* les raves, les choux, les poireaux, l'oignon, les laituës à replanter ; on n'*éclaircit* point l'oseille, elle ne sçauroit être trop druë.

ECLAIRCIR les levées, terme d'Agriculture & de Laboureur. Une attention qu'il faut avoir quand le bled leve, est qu'il n'y en ait point trop ; ce qui arrive assez souvent dans les fonds. C'est pourquoi il faut *éclaircir* les bleds qui sont si fort en herbes, & n'y en laisser qu'autant qu'il en faut, pour que toutes les productions viennent à bien. Pour cela on y fait paître des vaches & des brebis ordinairement dans le mois de Décembre, & le fond déchargé par-là de ce qu'il y avoit de trop, perfectionne les productions qui lui restent, & donne des herbes & du grain en abondance.

Le millet, le panis & le maïs sont aussi fort souvent trop épais en levant, & ils levent en peu de jours, parce qu'on ne les seme que dans la belle saison ; c'est pourquoi il faut y veiller, & arracher à la main ce qu'il y a de trop. Il faut même à l'égard du maïs lui donner un léger labour, profond seulement d'un pouce, à la fin de Mai avec la serfouette ou avec une petite pioche, après une pluie douce, & arracher les méchantes herbes, qui croissent au pied de chaque plan, afin que les épis soient plus gros & plus grenus ; & quoiqu'en le semant il en faille mettre trois ou quatre grains dans un trou, cependant quand ils sont levés il n'y en faut laisser que deux, afin que les tiges soient plus fortes. Ce qu'on a arraché est une nourriture très-friande, & très-bonne pour le bétail. Il faut aussi arracher tout le millet noir, qui se trouve dans le petit millet, si on veut l'avoir beau & en abondance, parce que le noir en suce toute la substance. Si on arrose le petit millet dans les chaleurs, quoiqu'on l'ait semé à claire voie, un seul grain produira plus de trente ou quarante tuyaux.

Quand les tuyaux commencent à monter, & avant qu'il ait des épis, les curieux ont encore soin de les faire effaner, afin qu'ils ne versent point par terre ; ce qui cause toujours un grand dommage. *Voyez* EFFANER.

ECLAIRCISSEMENT, chez les Officiers des Eaux & Forêts, on dit faire des ventes par *éclaircissement*, quand on fait abatre des *balivaux* sur taillis, qui sont en si grand nombre, qu'ils l'offusquent & l'empêchent de croître, en sorte qu'il ne profite plus si on ne l'*éclaircit*, en faisant couper un nombre suffisant de

les *baliveaux*, tant anciens que modernes.

ECLAIRE, c'eſt un nom commun à deux différentes eſpeces de plantes, dont l'une eſt appellée *éclaire* ou *telongue*, ou la grande *chelidoine*. Nous en avons parlé au mot de CHELIDOINE. La petite *éclaire*, ou la petite *chelidoine*, donne des feuilles ſemblables à celles du lierre, quoique plus petites, plus rondes, plus tendres & un peu plus épaiſſes. Elles ſont couchées par terre ſans tige, elles jettent quantité de racines qui ſortent du même durillon, dont il n'y a que trois ou quatre qui s'en éloignent. Ses fleurs ſont jaunes, & paroiſſent au commencement du Printems, & dans les feuilles il y a certaines taches rouges. Cette plante naît & meurt dans le Printems. Elle vient dans les marais & auprès des lieux humides; elle fleurit en Mars juſqu'en Avril.

Son jus tiré par le nez purge le cerveau, l'eau qu'on en diſtille guérit ſingulierement les écrouelles. Sa racine appliquée avec l'urine du malade eſt bonne pour les hémorroïdes; l'herbe ſeule portée a le même effet. Le jus de ſes fleurs mêlé avec du miel ou du lait de femme, ou quelque choſe qui tempere ſon acrimonie, ôte la taie des yeux, deſſéche les cicatrices & ulceres, guérit les dartres, grateles de tête & teigne des petits enfans. On dit que les meres des hirondelles rendent la vûë à leurs petits éborgnés, en appliquant ſur leurs yeux de la feuille d'*éclaire*. On dit encore que la feuille de cette herbe portée dans les ſouliers contre la plante des pieds nuds, guérit la jauniſſe; que pilée avec la racine de camomille, échauffée ou fricaſſée, appliquée ſur le nombril, elle appaiſe la colique; que toute la plante deſſéchée & pulvériſée, guérit les plaies & les ulceres, & qu'enfin, tant ſes feuilles que ſa racine ont la vertu de guérir les ulceres des écrouelles & hémorroïdes, les chancres & les tumeurs froides, par une vertu émolliente & diſcutiente qu'elles ont.

ECLATER, c'eſt un terme de Jardinage qui ſe dit d'une branche ou d'une racine qu'on détache, ſoit à deſſein, ſoit par malhabileté, de l'endroit où elle étoit venuë. On dit: *Prenez-garde de trop baiſſer cette branche, de peur de léclater, ou qu'elle ne s'éclate.*

ECLISSE, terme de boiſſelier; eſt un bois de fente, ſoit de chêne ou autre qu'on travaille dans les forêts, & qui ſert à faire des minots, des ſceaux, des tambours & autres ouvrages.

ECLISSE, eſt auſſi un uſtenſile de laiterie, ou petite cage, ou petit moule dans lequel on fait des fromages, lequel a un fond d'oſier par où s'écoule le lait clair. Il y a des *écliſſes* de terre ou d'étain, percées dans le fond à petits trous comme une paſſoire. La propreté dans une laiterie demande qu'on lave les *écliſſes*, lorſqu'on veut faire des fromages. Il y en a de grandes & de petites, ſelon le plus ou le moins de grandeur qu'on leur donne; cela dépend en partie des différens uſages des pays où l'on s'en ſert.

ECORCE, la partie qui couvre les arbres, & qui leur ſert comme de peau ou de couverture. La prudence d'un Jardinier veut, lorſqu'on plante, qu'on élague ou qu'on plante des arbres, de n'en point endommager l'*écorce*, d'autant que cela eſt très-diſgracieux, non pas que cela cauſe à l'arbre le dommage qu'on s'étoit imaginé autrefois; car c'eſt un abus de dire, que cette inciſion à ſon égard ſoit comme une plaie à un homme. Il y a une autre *écorce* qui eſt deſſous, qu'on appelle *liber*. COLUMELLE. C'eſt celle qui couvre immédiatement le bois. On ſçait que l'*écorce* eſt utile aux Taneurs, & que c'eſt une partie du débit qu'un Marchand de bois fait de celui qu'il achete ſur pied. L'*écorce* de chêne battuë ſert à faire du tan; on fait des cordes de puits avec celle du tilleul, & l'*écorce* d'aulne ſert à la teinture. Les

Sauvages de l'Amérique font des canots d'*écorce*, qui tiennent jusqu'à vingt-quatre personnes.

ECORCER, terme de Marchand de bois; c'est ôter, lever l'écorce des arbres. On *écorce* les arbres dans les forêts, lorsque le bois est en séve, & pour cela on se sert de couteaux pour fendre l'*écorce*, puis on l'enleve ensuite. C'est ordinairement sur de jeunes chênes que se fait cette opération par des Bucherons. On appelle ensuite ce bois du *bois pelard*, parce qu'il a été pelé. On *écorce* les arbres dans le tems qu'ils sont fort en séve, autrement l'*écorce* ne se détacheroit pas du bois.

ECOSSE, terme de Jardinier; petite peau qui enveloppe les légumes. Il y a les *écosses* de pois & de féves, qu'on jette quand on veut les apprêter pour manger. Il y a des pois qu'on mange avec leurs *écosses*.

ECOT, c'est un tronc ou grosse branche d'arbre, où il reste encore les bouts des branches qui en ont été coupées, & dont la taille par ce moyen n'est pas droite & unie.

ECOURGEON, espece d'orge, qu'on appelle autrement *orge d'Automne*, parce qu'on le seme en ce tems. On le nomme encore *orge quarré*, parce que ce grain a quatre coins, ou *orge de prime*, parce qu'il est le premier grain qu'on moissonne. Il se seme en même tems que le méteil, il veut une terre grasse, bien fumée & bien labourée. Ce grain est d'un très-grand secours pour les pauvres gens, à cause qu'il se recueille de bonne heure. On le fait aussi manger en verd aux chevaux lorsqu'on veut les engraisser, & leur faire avoir bon corps. *Voyez* ORGE QUARRE'.

ECREMER, c'est ôter la *crême* ou le dessus du lait pour en faire du beurre, & l'employer à d'autres usages propres pour la bouche.

ECRILLE, clôture faite de barre de travers, pour empêcher le poisson de sortir des étangs par les décharges.

ECUISSER, terme des Eaux & Forêts, qui se dit des arbres qu'on éclatte en les abatant. L'Ordonnance veut qu'on abate les bois à coups de coignée à fleur de terre, sans les *écuisser* ni éclatter.

ECURIE, lieu où on loge les chevaux. Une *écurie* pour être bonne, ne doit être ni trop chaude, ni trop froide; ces deux extrémités sont préjudiciables aux chevaux. Il ne faut pas aussi qu'elle soit trop humide, il n'y a rien qui leur perde plus les pieds que l'humidité. Elle doit être garnie de tous les meubles qui la regardent, comme d'un ratelier, d'une bonne mangeoire, d'étrille, de brosses, de peignes, d'époussettes, d'une éponge, d'un seau, de fourche de fer, & autres ustensiles qui y conviennent.

ECUSSON, terme dérivé d'*oculus* un œil, d'autant que c'est un œil qu'on leve pour faire cette greffe. On dit encore *emplastratio*. COLUMELLE. D'*emplastrum*, qui veut dire une emplâtre, parce que ce qui enveloppe l'*écusson* est une maniere d'emplâtre qu'on met au-dessus. C'est une maniere de greffe fort commune aux Jardiniers, pour les fruits à pépin & ceux à noyau. On ne fait gueres que deux sortes d'entes en fent & en *écusson*. A proprement parler l'*écusson* n'est point la maniere d'ente, mais c'est un œil levé de dessus une branche de l'année, à l'aide d'un petit couteau qu'on appelle *écussonnoire*. Cet œil se leve en formant une espece de triangle, au milieu duquel est l'œil, & dont la pointe est toujours en bas; ou bien cet *écusson* se leve en coupant l'écorce tout autour de l'œil en forme d'écusson, dont la pointe est au-dessous de l'œil, & la face au-dessus. Ce petit morceau d'écorce que l'on sépare du bois, & au milieu duquel est l'œil, est ce qu'on appelle *écusson*, parce qu'il en a la forme.

ECUSSONNER, enter en *écusson*.

c'eſt ouvrir l'écorce d'un arbre, d'une maniere reſſemblante à un petit écu, pour y inſérer l'ente ou la greffe fort proprement. *Voyez* GREFFE.

ECUSSONNOIR, petit couteau pointu, qui a au bout de ſon manche une eſpece de ſpatule, dont on ſe ſert pour l'opération de la greffe en *écuſſon.* Il a pris ſon nom de ſon uſage. Liger veut qu'on l'appelle en Latin *cultellus inocularius.* Mais l'ente en *écuſſon* n'eſt pas *inoculation*, ainſi il faut dire *cultellus ad inſitionem ſcutulæ comparatus.*

ECUYER, chez les Vignerons ſignifie un faux bourgeon, qui croît au pied d'un ſep de vigne. Les Vignerons diſent : il n'y a que l'*écuyer* qui a donné cette année; ce bourgeon quelquefois eſt une petite reſſource, lorſque par malheur la gelée a ſurpris les vignes. Ce mot s'eſt dit par métaphore du mot *écuyer*, qui ſignifie un Gentilhomme du plus bas degré. Le bourgeon qu'on nomme *écuyer*, venant après les autres, & n'étant pas ſi recommandable. Liger.

EFFANER, *effeuiller*, ou comme on dit *épamper* le bled, c'eſt rompre ou couper les feuilles qui pendent au tuyau, ou maître grain, qui rapporte les épis où ſont les grains de bled. *Effaner* eſt la même choſe qu'*effeuiller*, comme *fane* eſt la même choſe que *feuille.* Voyez le mot ſuivant EFFEUILLER.

EFFEUILLER, c'eſt dépouiller un arbre de ſes feuilles, en tout ou en partie. On dit *effeuiller* les arbres, ce qui ſe pratique ordinairement ſur les pêchers, lorſque les pêches commencent à mûrir, parce que les feuilles du pêcher empêchent ces fruits de parvenir à une entiere maturité. On *effeuille* auſſi les poiriers, ſur-tout les bons-chrétiens d'hyver, afin de leur faire prendre un beau coloris, comme aux pêches. Mais il faut uſer de prudence quand on fait ce travail, c'eſt-à-dire, ne le faire ſur les pêchers que petit à petit. On *effeuille* ces arbres en coupant les feuilles qui ombragent leurs fruits avec des ciſeaux, & par la moitié de la queuë. Liger emploie le mot d'*effeuiller* pour la vigne, comme pour les arbres, mais on dit, *épamprer.* Autrefois on diſoit, *bailler jour*, *bailler ſoulaige*, ce qui ſignifioit non-ſeulement retrancher les feuilles, mais auſſi les branches qui donnent trop d'ombre, & même couper quelques arbres d'eſpace en eſpace, afin que ceux qui reſtent ſoient plus au large, & en viennent mieux.

EFFILER, ſe dit des artichauts. C'eſt la même choſe que les *œilletonner*, c'eſt-à-dire, ôter leurs œilletons, ou les nouvelles productions qu'ils font, & qui ſont comme leurs fils & leurs filles. On dit : j'ai déja deux cens pieds d'artichauts *effilés.* Liger.

EFFIOLER ſe dit en pluſieurs endroits. C'eſt ôter la fiole des bleds, c'eſt-à-dire, leur feuille. C'eſt cette production qui ſort d'abord de terre après que le bled eſt levé, & qu'en quelques endroits on appelle par corruption *phiole*, au lieu de feuille. On *effiole* les bleds dans les bonnes terres, lorſqu'avant l'hyver ils pouſſent avec trop de vigueur.

EFFLEURER, ſignifie ôter les fleurs. On dit *effleurer* une anémone, une roſe, une tulipe.

EFFONDREMENT, c'eſt l'action d'effondrer.

EFFONDRER, ſe dit de la terre où l'on veut planter des arbres. C'eſt la fouiller d'environ trois pieds, pour en ôter celle qui peut être mauvaiſe, auſſi-bien que les pierres & les gravois s'il y en a. On *effondre* ordinairement la terre dans les lieux où l'on juge à peu près, que les arbres ou autres plantes qu'on y mettroit, feroient douter de leur fécondité. Les termes de *fouiller*, ou de faire des *tranchées*, ſont plus en uſage que celui d'*effondrer.*

EFFŒIL, terme de Coutume; *fœtus.* C'eſt la part ou la portée du bétail.

EFFOUIL, terme de Coutume; c'eſt le profit qui provient du bétail, comme le lait, la laine, &c. *reditus ex pecore*.

EFFRITER, c'eſt rendre ſtérile, épuiſer, uſer. On dit : il faut mettre de nouvelles terres à la place de celle que les mauvais arbres auront *effritées*, dit La Quintinie, cette terre *s'effrite* trop; ce champ eſt trop *effrité*, c'eſt-à-dire, tout épuiſé de ſels. Il ſe dit avec le pronom perſonnel *s'effriter*, s'uſer, s'épuiſer, devenir ſtérile; il ſe dit de la terre Il faut amplement du fumier pour produire des herbes potageres qui viennent en peu de tems en abondance, & ſe ſuccédent promptement les unes aux autres dans un petit eſpace de terrein, qui ſans cela pourroit *s'effriter*.

EFFRITE, terme de Jardinage; uſé, épuiſé. La terre d'un jardin n'eſt jamais ſi uſée, c'eſt-à-dire, ſi épuiſée & ſi *effritée*, qu'elle ne doive demeurer entierement inutile. La Quintinie.

EGAYER, c'eſt ôter les branches qui rendent un arbre confus & étouffé dans le milieu. *Egayer* un buiſſon, & même un arbre de tige, c'eſt le tailler de maniere que d'un coup d'œil on puiſſe juger de ſa beauté. On le dit auſſi des eſpaliers. C'eſt l'eſpaliſſer ſi proprement, que les branches ſoient également partagées des deux côtés, & qu'il n'y en ait pas pluſieurs enſemble; mais que chacune ſoit attachée ſéparément & à des intervalles égaux. On dit *égayer* un arbre qui eſt en eſpalier. La Quintinie.

EGLANTIER, eſpece de roſier ſauvage qui vient le long des chemins & dans les bois. Son fruit s'appelle *gratteeu*.

On en fait une conſerve qui eſt aſſez connue ſous le nom de conſerve de *cynorrhodon*. Les Arabes & les Perſiens appellent cet arbre *nesrin* & *nisrin*. Leurs Poetes en font grand état, car ils en tirent ſouvent des comparaiſons, ce qui peut faire croire que ce buiſſon a dans l'Orient des qualités plus exquiſes que celles de notre *églantier* commun. *Voyez* CYNORRHODON. On prétend que les fleurs de cet arbriſſeau ſont ſouveraines pour les chiens enragés. L'*églantier* naît dans les champs, on en fait des haies vives. *Voyez* HAIES, pour ſçavoir comment on y réuſſit. Il fait une bonne clôture quand on a ſoin de le tondre avec le croiſſant, ou autre inſtrument propre pour cela. Une haie d'*églantier* peut avoir trois à quatre pieds de haut, & eſt merveilleuſe pour tenir un clos fermé ou un jardin de Village. Les fleurs de l'*églantier* ſont purgatives; le ſyrop qu'on en prépare eſt fort aſtringent, & très propre pour guérir les pertes des femmes.

EGRAPPER, c'eſt ôter la grape du raiſin; ce qui ſe fait dans la tine ou autre vaiſſeau, à meſure qu'on y apporte le raiſin pour être foulé, ou quand on le jette dans la cuve. On dit : il faut *égrapper* cette vendange, de crainte que le vin ne prenne le goût de la grappe. Liger.

EGRAVILLONNER, terme de Jardinage, qui ſe dit des arbres qu'on leve en motte, après en avoir tout autour & au-deſſous retranché la motte environ de deux tiers, pour-lors avec la pointe de la ſerpette, ou quelque morceau de fer pointu, on retire d'entre les racines un peu de la terre qui y étoit, afin que ces racines ſe trouvant enſuite garnies d'une terre nouvelle, puiſſent profiter des ſels qui y ſont contenus, & par ce moyen prendre une nouvelle vigueur. Voila ce qui s'appelle *égravillonner*. Lorſqu'on rencaiſſe les orangers, il ne faut pas oublier de les *égravillonner*, dit Liger.

EGRENER, c'eſt faire tomber la graine d'une plante, la graine d'un épi, d'une gouſſe. On le dit des petits fruits qu'on ſépare de la queue. *Egrener* les raiſins, des groſeilles, des ceriſes; *égrener* le bled, le faire tomber de l'épi. On dit

dit aussi *égrener* des laituës, des épinars & autres herbages qui sont montés à graine.

EHERBER, ce mot se dit dans le même sens que *sarcler*; mais ce dernier est plus usité. On dit : il faut *éherber* ce champ.

EHOUPER, terme des Eaux & Forêts. *Ehouper* un arbre, c'est-à-dire, en couper la tête.

EIGNES, AIGNES ou AGNES : on appelle ainsi en champagne les raisins tirés de dessus le pressoir, ou le marc des raisins.

ELAGUER, c'est retrancher les branches superfluës d'un arbre, qui empêchent qu'il ne profite. Cela se dit proprement des arbres de tiges dans lesquels on retranche les branches superfluës qui pourroient rendre la tige défectueuse, & nuire à tout le corps de l'arbre, en consumant inutilement la substance dont les branches fécondes ont besoin. *Elaguer* & *émonder* sont synonimes dans La Quintinie, & ils se disent des arbres qu'on veut faire monter, pour devenir arbres de belle tige. Pour cet effet on leur ôte toutes les grosses branches, qui sortant de l'étenduë de la tige, consumeroient une partie de la séve, au lieu qu'elle doit monter à la tête pour allonger & fortifier l'arbre. Les arbres fruitiers à plein vent veulent être *élagués* les deux ou trois premieres années qu'ils sont plantés, afin que les productions inutiles n'absorbent point une séve qui doit nourrir la tête de ces arbres. On *élague* les ormes plantés en allée ou dans des salles de verdure; on en agit de même à l'égard de tous les autres arbres qui forment des allées ou des avenuës, afin d'en élever la tige, & qu'elle soit plus belle.

ELANCE', se dit des branches qui sont longues & peu grosses à proportion, & dégarnies d'autres branches en maniere de gaules. C'est un défaut à un arbre que d'y voir des branches *élancées*.

ELAPHOBOSCHUM, nom qu'on a donné au panais sauvage à grandes feuilles, parce qu'on dit que les cerfs se guérissent de la morsure des bêtes venimeuses en mangeant de cette herbe. *Voyez* PANAIS & PANAIS SAUVAGE.

ELATINE, espece de linaire, dont les feuilles sont presque rondes, rudes, veluës, & quelquefois un peu découpées. Cette plante croît dans les terres labourées & parmi les bleds. Ses feuilles pilées & appliquées avec griottes séches, sont bonnes pour les fluxions & inflammations des yeux. *Voyez* LINAIRE.

ELEVATION des eaux. L'eau remonte presqu'aussi haut que l'endroit d'où elle part : ainsi pour connoître qu'elle hauteur auront des jets d'eau, il n'y a qu'à niveller la côte depuis le réservoir jusqu'à l'endroit où on veut placer le jet d'eau. L'éloignement du réservoir ne fait perdre au jet d'eau qu'environ un pied par cent toises de distance. Pour élever les eaux, sur-tout dans les pays plats où il faut recourir aux rivieres & aux étangs, on se sert de pompes fortfoulantes ou aspirantes, à bras & à cheval, de moulin à eau & à vent. *Voyez* JET D'EAU.

ELEVER, en terme de Jardinage, c'est cultiver, nourrir, soit plante, soit animal, & en avoir soin. On dit : voilà des tulipes, des œillets que ce Jardinier a élevé de graine, &c.

ELLE'BORE, est un nom qui a été donné à deux ou trois differens genres de plantes. L'une est appellée *ellébore blanc*, dont on distingue deux especes; l'autre est connuë sous le nom d'*ellébore noir*; & la troisiéme se connoît sous le nom d'*ellébore noir* d'Hypocrate.

L'*ellébore blanc* a sa tige ronde, droite & creuse; elle s'éleve à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses feuilles sont de deux sortes. Celles qui enveloppent la tige par le bas, sont rayées, plissées, un peu veluës & assez semblables à cel-

les de la gentiane ; mais celles qui viennent plus haut, sont plus petites & assez éloignées les unes des autres. Ses fleurs sont à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur herbeuse, blanchâtres & rangées en maniere de longs épis à la sommité de la tige. Le fruit qui succede à la fleur contient des semences qui ressemblent assez à des grains de bled. Sa racine est une grosse tête blanche & fibreuse.

L'autre *ellébore blanc* differe de celui-ci, en ce que les feuilles qui embrassent la tige sont plus étroites, & que la couleur de ses fleurs est noirâtre ou rouge brune. Ces deux plantes croissent dans les pays chauds ; on nous apporte leurs racines de Dauphiné & de Bourgogne. Elle purge par le haut & par le bas ; mais avec trop de violence pour n'être pas mise au rang des poisons. Etant mise en poudre on s'en sert en façon de tabac ; elle est employée pour la gale des brebis, & dans les remedes des chevaux.

Les feuilles de l'*ellébore noir* croissent aux extrémités de longues queuës marquetées de points purpurins ; elles sont au nombre de neuf sur chacune, rangées en main ouverte, fort vertes & dentelées sur les bords. Ses fleurs naissent sur un pédicule qui s'éleve d'entre ces queuës. Elles sont à cinq feuilles disposées en rose, large de couleur incarnate, ou blanche mêlée de rouge ou de purpurin. A la base du pistil entre les étamines qui sont jaunes & les feuilles, sont placés plusieurs cornets disposés en couronne. Son fruit contient des semences menues presque rondes & noires. Sa racine est fibreuse, noire au dehors & grise au dedans. Cette plante vient dans les montagnes & autres lieux rudes & incultes. On l'apporte des Alpes. Sa racine contient une vertu purgative qui fait aller par haut & par bas ; on l'emploie dans la folie, dans la manie, dans la fiévre quarte & dans la mélançolie hypocondriaque. On la réduit en poudre subtile, la dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à un scrupule.

L'*ellébore noir d'Hypocrate* est mis parmi les especes de renoncules. Ses tiges sont petites & menuës, elles sortent de la racine. Ses feuilles sont découpées menuës comme celles du fenoüil. Ses fleurs sont à seize feuilles oblongues, canelées, disposées en rose, de couleur jaune. Son fruit renferme des semences de figure ovale. Sa racine est d'un goût âcre & amer, elle ressemble assez à celle de l'*ellébore noir* commun ; mais ses fibres sont plus menuës & plus éloignées les unes des autres. Cette plante croît comme les autres dans les montagnes, dans les lieux secs, rudes & déserts. M. Tournefort dit dans son Voyage du Levant, que l'*ellébore noir* des Anciens croît dans les Anticyres, le long des côtes de la mer Noire, & qu'il est très-commun au pied du mont Olympe. La racine de l'*ellébore noir d'Hypocrate* agit bien plus fortement que la précédente : au reste elle est propre pour les mêmes maladies, & toute la plante appliquée extérieurement est résolutive.

Les Anglois appellent l'*ellébore noir*, *feuilles de Noël*. Bradeley dit que les Jardiniers en Angleterre distinguent trois especes différentes de ces fleurs, qui sont toutes fort basses & propres pour les jardins, parce qu'elles fleurissent rarement à plus d'un demi-pied de terre. Celle d'entre elles qui fleurit la premiere, est l'*ellébore noir* à fleurs blanches qui commence à fleurir aux environs de Noël, & continuë jusqu'au mois de Février. La seconde espece est celle qui produit des fleurs vertes à peu près dans le même tems ; & la troisiéme a la feuille petite & découpée semblable à peu près à celle du fenoüil, & qui porte dans le mois de Mai une fleur jaune. Toutes ces especes se multiplient en divisant leurs racines au mois de Septembre, & se plaisent à l'ombre & dans un terrein

sabloneux. J'en ai, dit BRADELEY, à la vérité, détaché des rejettons que j'ai plantés dans le tems qu'elles étoient en fleurs; mais l'Automne est plus favorable pour cela. Cependant, continuë-t'il, je n'ai jamais vû de la graine mûre de ces plantes, mais il suppose que c'est faute de l'avoir examinée dans la juste saison. Si elles en portent, comme il est persuadé qu'elles le font, la saison favorable pour la semer est aussi-tôt qu'elle est mûre. Chacune de ces especes est fort rare en Angleterre. Notre Auteur dit qu'il croit qu'il n'y en a que chez M. FAIRCHIL, à Hoxton, qui est un Curieux Anglois. Je crois que la culture de l'*ellébore* n'est pas plus connuë de nos Jardiniers que de ceux d'Angleterre, & qu'elle ne soit pas un ornement dans nos Jardins à fleurs; mais elle fait l'attention des Curieux Botanistes, qui distinguent l'*ellébore* noir des Jardins, l'*ellébore* noir pied de griffon, l'*ellébore* blanc à fleur rouge-brun, & l'*ellébore* blanc à fleur verd pâle. Comme nous l'avons fait voir ce sont toutes plantes purgatives.

ELLEBORINE, genre de plante dont la fleur est composée de six pétales inégales, cinq desquelles sont disposées en rond, & la sixiéme qui est pliée en gouttiere occupe à peu près le milieu. Il y a d'autres especes d'*elléborine*. On distingue cette plante de l'*ophis* par sa fleur qui n'a point d'éperons, & par sa racine fibrée. Ainsi c'est la conformation de la fleur, qui fait distinguer cette plante de l'*ophis*. Plusieurs especes d'*ellébarines* ont leurs feuilles semblables en quelques manieres à celles de l'*ellébore* blanc, d'où vient le nom générique d'*elléborine*. Cette plante se trouve dans les lieux montagneux & ombrageux. Elle est vulnéraire & déterfive. Etant prise intérieurement, elle est bonne aux opilations du foie, & à ses autres maladies.

ELSEE, nom de tulipe. Elle a du pourpre violet & blanc dès son entrée. MORIN.

ELYCRISON, fleur qui s'appelle autrement *fleur immortelle*. L'*élycrison* fleurit au mois d'Août. Il craint le froid. La racine du vrai *élycrison* jette une tige droite, unie, dure comme du bois, qui ne passe pas une coudée de hauteur. Ses feuilles viennent par intervalles, elles sont fort semblables à celles de l'auronne. L'*élycrison* produit ses fleurs à la cime des tiges, rangées en mouches, jaunes comme l'or, lesquelles étant séches conservent long-tems leur couleur, ce qui est cause qu'on lui a donné le nom d'amarante. Cette plante non cultivée croît dans les prés maigres & dans les lieux non cultivés.

EMBLAVÉ, ou EMBLAVÉE, terre semée en bled. Un Fermier est obligé à la fin de son bail de laisser les terres *emblavées* quand on les lui a données en tel état. On disoit autrefois *bléer*. Plusieurs Coûtumes portent qu'il est permis à un Bourgeois de *bléer* ou d'*esbléer* ses terres toutes les fois qu'il veut. NICOT distingue une terre semée, ou ensemencée, d'une terre *emblavée*. Il appelle terre *semée*, celle dans laquelle le bled est encore en grain, & terre *emblavée*, celle dans laquelle le bled est déja levé. Ce mot vient du Latin *imbladare*.

EMBLAVER, semer une terre en bled. On oblige les Fermiers à *emblaver* les terres dans les saisons convenables. Quand ils ont *emblavé* les terres, il leur faut payer leurs labours & leurs semences.

EMBRYON de graine, ou simplement EMBRYON, se dit en Botanique, pour exprimer la jeune graine ou semence, ou le jeune fruit. On lui a donné ce nom, parce qu'il y a apparence que toute la plante est renfermée en petit dans les germes des graines, tout de même que les poussins sont enfermés dans les germes des œufs.

EMMANCHER, mettre un manche. LA QUINTINIE écrit *émancher*,

& dit : biner se dit quand avec un petit outil de fer *émanché*, & ayant deux dents renversées on serfoüit les pois, les féves, &c.

EMMANNEQUINER, c'est mettre des petits arbres dans des mannequins & les remettre après en pleine terre, jusqu'à ce qu'on les en ôte pour les mettre ailleurs en place à demeurer. La coutume est d'*emmannequiner* les orangers avant que de les mettre en pleine terre. *Voyez* ARBRES EN MANNEQUIN.

EMONDER, c'est couper les menuës branches d'un arbre, soit pour en ôter le bois nuisible & superflu, soit pour faire des fagots pour brûler. On *émonde* les arbres fruitiers quand ils jettent trop de bois. On *émonde* les arbres pour faire du bois, des fagots, &c. NICOT dit aussi *émonder* l'orge & semblables choses, & cela se dit aujourd'hui.

EMOTER, c'est ôter les motes d'un champ ou les casser, afin de le disposer mieux à recevoir la semence. On dit : il faut *émoter* les terres quand il y a long-tems qu'il n'a plu.

EMOUSSER, c'est ôter la mousse des arbres. Il faut avoir soin d'*émousser* les arbres, & sur-tout les poiriers, parce que la mousse y fait grand tort. LA QUINTINIE.

EMPAILLER, c'est garnir une métairie de pailles & de fourages nécessaires pour la faire bien valoir, pour amender les terres; & en terme de Jardinier, *empailler* se dit des cloches des melons, quand on met un peu de paille entre deux, en les emboëtant les unes dans les autres, pour les emporter & les serrer jusqu'à l'année suivante. LA QUINTINIE. Il signifie aussi mettre la paille autour de quelque plante; & l'on dit *empailler* un pied de cardons ou d'artichaux, pour les faire blanchir. On dit : j'ai déja beaucoup de cardons *empaillés*. Une métairie bien *empaillée* est affermée à plus haut prix qu'une autre qui est sans fourages.

EMPETRUM, plante que l'on rangeoit autrefois parmi les bruyeres; elle en differe par ses fleurs qui sont des bouquets d'étamines, & qui ne laissent après elle aucun fruit. On trouve dans les Montagnes d'Auvergne une espece de ce genre; elle est couchée par terre & rampante, ses baies sont noirâtres. Cette plante purge les humeurs flegmatiques & bilieuses.

EMPOISSONNER, c'est mettre du peuple dans un étang pêché. Pour bien *empoissonner* un étang, on doit faire attention à la nature du terrein qu'il occupe, pour n'y mettre que des poissons qui puissent y vivre & multiplier. Car les uns vivent & se plaisent dans la bourbe & les eaux dormantes, comme la carpe, la tanche, le lanceron, la bourbette, l'anguille & autres poissons visqueux. Les autres aiment l'eau vive & les pierrailles, comme la truite, la perche, la loche, le gardon, la vandoise, le goujon; c'est pourquoi on les appelle poissons *saxatiles*. D'autres se plaisent dans le sable, comme le brochet, le barbot & la carpe. Aussi en général le poisson sabloneux est estimé pour être le meilleur, le plus agréable & le plus sain, & les étangs limoneux passent pour en nourrir de plus gros. Les vrais poissons d'étang, dont on peut tirer beaucoup de profit, sont les carpes, les brochets, les perches, les tanches & les gardons. *Voyez* ETANG.

s'EMPORTER, se dit des arbres qui ne poussent que de grosses branches sans produit. Ces sortes d'arbres s'appellent *furieux*, & quand ils font de ces gros jets, on dit qu'ils *s'emportent* : cette branche s'est *emportée*. LA QUINTINIE. Cet arbre *s'emporte*, on le dit sur-tout des arbres qui par de grands jets font ou des buissons trop grands, ou des espaliers, qui excédent la hauteur des murailles, si bien que *s'emporter* à l'égard des arbres, c'est pousser plus fortement qu'il n'est besoin. LIGER.

EMPOTER, signifie mettre dans

un pot avec du terreau, pour les y cultiver comme en pleine terre. On dit : il est tems d'*empoter* cet œillet ; il faut *empoter* ce pied de giroflée. Liger. Ce terme est de tous les Jardiniers, & signifie mettre une plante avec de la terre dans un pot, pour l'y faire vivre comme en pleine terre. La Quintinie.

ENCAISSER, c'est mettre un petit arbre dans une *caisse*. On *encaisse* les orangers, les grenadiers, &c. Quoique les arbres nouveaux *encaissés* soient quelquefois un assez long tems sans rien faire, comme s'ils étoient engourdis, cependant il n'en faut point désespérer, tandis qu'on remarquera quelque apparence de verd, dit La Quintinie. On *encaisse* les orangers avec une terre composée exprès. Les caisses où on les met sont plus ou moins grandes, selon que les orangers sont plus ou moins gros, afin de donner à ces arbres une nourriture proportionnée à leurs corps. On *encaisse* aussi les lauriers fleurs, les lauriers thims, les jasmins d'Espagne, les myrthes & les francs lauriers. *Voyez* à la Lettre de chacune de ces plantes comment cela se fait.

ENCLORE : on dit *enclore* une vigne ou un jardin de haie. On *enclos* les héritages à la campagne, pour empêcher que les bestiaux n'endommagent ce qu'on y a planté & semé.

ENCLOS, c'est un lieu fermé de haies. Les maisons de Village sont ordinairement accompagnées de quelque *enclos* grand ou petit, où il y a quelques arbres fruitiers à plein vent, & du pré dans le bas pour y faire paître les bœufs ou les vaches au retour de la charruë. On fait aussi quelquefois la cheneviere dans ces *enclos*, où il y a encore un petit jardin pour y avoir quelques herbages ; voilà l'utilité dont est un *enclos*, & combien il est commode pour ce qui regarde le ménage des champs.

ENDIVE, plante potagere qui est du nombre des chicorées. L'*endive* est une espece de chicorée qu'on cultive dans les Jardins, dont les racines sont fibrées & les feuilles longues, larges, semblables à celles de la laituë & un peu ameres. Sa tige est d'une coudée ou d'une coudée & demie, lisse, creuse, branchuë, tortueuse & laiteuse, de même que les racines. Ses fleurs sont bleuës, semblables aux fleurs de la chicorée sauvage. Ce sont des bouquets à demi-fleurons posés chacun sur un embryon & soutenus par le calice. Lorsque ces fleurs sont passées, les feuilles du calice se rapprochent, forment une capsule qui renferme plusieurs semences anguleuses, semblables pour l'ordinaire à un petit coin & garnies dans le haut d'un rebord membraneux. Il y a une *endive sauvage*, qui ne differe de la précédente, qu'en ce qu'elle n'est point cultivée, & que ses feuilles sont plus étroites & d'un goût plus amer, & sa tige plus rameuse. *Voyez* CHICORE'E.

ENFILADE DE VUE : les *enfilades de vûë*, dans les Jardins d'ornemens, doivent être bien ménagées. Pour être belle, il ne faut pas qu'elle soit bornée.

ENFOUIR, enfoncer dans la terre. On dit : ce Jardinier n'a pas *enfoüi* assez avant ces arbres dans la terre, ils ne pourront pas profiter.

ENFUMER, se dit pour *engraisser*, de fumier. *Voyez* ENGRAISSER.

ENGERBER, lier le bled, mettre les javelles en gerbe. On dit : ce bled a été long-tems javelé, il est tems d'*engerber*. Il signifie aussi mettre des gerbes sur le tas, les ranger dans une grange. On dit : voila une grange dîmeresse qui est commune. Le Curé *engerbe* ses gerbes d'un côté, & le Seigneur gros Décimateur *engerbe* de l'autre.

Engerber, se dit aussi des muids de vin qu'on met les uns sur les autres, soit sur l'étape, soit dans les caves des gros Marchands à la maniere des gerbes. On dit encore : ce Marchand a trois

rangs de tonneaux *engerbés* les uns sur les autres.

ENGRAIS, pâturage où on met les bœufs & autres animaux pour les engraisser.

ENGRAIS, signifie aussi la nourriture & l'action d'engraisser les animaux. Le Commissaire DE LA MARE traite de la nourriture & de l'*engrais* des bestiaux dans son *Traité de la Police*, *liv.* 5. *tit.* 17. *chap.* 2.

ENGRAIS, est encore l'amendement des terres labourables, vignes & prés, comme fumiers, marne, cendre de chaume, &c. Ce mot est sur-tout d'usage quand on parle de bœufs ou de moutons, ou de volaille. Les bœufs, les vaches & les taureaux ont cela de particulier qu'après avoir bien rendu service, & fait long-tems profit, ou quand ils se sont cassé quelque membre, on les *engraisse* pour les tuer ou pour les vendre aux Bouchers. Jamais la nourriture qu'on donne à ces animaux n'est perduë. La maniere de les *engraisser* est facile.

Tout bœuf, vache ou taureau, qu'on voudra *engraisser*, ne doivent pas être trop vieux, autrement ils prennent graisse avec bien de la peine. C'est ordinairement à l'âge de dix ans qu'on les met à l'*engrais*.

Pour cela, on ne leur fait plus faire ni labour, ni voiturage; on les laisse en un plein repos. Si c'est en été qu'on veut les *engraisser*, on s'y prend vers la fin du mois de Mai, où on *engraisse* beaucoup plus jusqu'à la Saint Martin. Si-tôt que le jour paroît on les mene paître l'herbe dès le grand matin, car la rosée contribuë beaucoup à leur embonpoint. On les laisse dans le pâturage jusqu'au grand chaud du jour, qu'on les mene à l'ombre dans l'étable pour leur y faire prendre du repos, & lorsque la chaleur est passée, on les ramene au pâturage jusqu'à la nuit.

S'ils ne mangent pas avec appétit, car sans cela ils n'engraissent pas, ce que l'on voit, quand ils ne font que manger légérement & tatonner la mangeaille; pour leur donner de l'appétit, on doit les faire boire trois ou quatre fois par jour, & de tems en tems laver leur langue avec du vinaigre & du sel, & leur jetter dans la gorge une petite poignée de sel. Son acrimonie les fera boire, & les excitera à manger.

Les huit premiers jours qu'on les *engraisse*, soir & matin on prend un seau d'eau échauffée au Soleil, si c'est en été, ou tiédie sur le feu, si c'est en hyver; on y jette deux picotins de farine d'orge qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, & on la laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, soit descenduë au fond de l'eau. Cela fait, on ne prend que l'eau blanchie qu'on donne a boire au bœuf dans une auge, & on réserve la grosse matiere qui en reste, pour la lui donner au retour du pâturage. Ce breuvage leur purifie le sang & les dispose à prendre graisse.

Le soir, à leur retour des champs, on leur donne une bonne litiere, pour les faire reposer tout à leur aise, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie. Cela étant continué pendant quatre mois, on est sûr d'avoir des bêtes grasses au bout de ce terme; c'est-à-dire, à la fin de Septembre, si on a commencé l'*engrais* en Mai: voilà pour l'été.

Quand c'est en hyver, qu'on les veut *engraisser*, il y a un peu plus de dépense & de soins; aussi cela ne se pratique-t'il gueres que dans les pays où il n'y a point de pâturages. On commence toujours, comme on vient de le dire, par leur faire boire pendant huit jours, soir & matin, de l'eau blanchie avec de la farine d'orge; on a soin de les tenir bien chaudement dans leur étable en ne leur laissant point manger de litieres. On les nourrit abondamment de bon foin ou

d'herbes féches & gardées de l'été. Le soir on leur donne des pelotes de farine de seigle, d'orge ou d'avoine, mêlées ou séparées, qu'on aura pétries avec de l'eau tiéde en y mêlant un peu de sel.

Si-tôt qu'on les a destinés à l'*engrais*, il ne faut plus leur donner de paille à manger. Cette nourriture n'a pas assez de substance, non plus que l'orge. Pour bien faire, on leur donne soir & matin un picotin & demi de son sec, & à midi une écuellée de seigle; en trois mois on a des bœufs gras. Dans le tems des grosses raves on peut leur en hacher de cruës dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere. Cette nourriture leur est très-excellente, de même que les navets & le jonc marin cultivé. On peut leur donner de toutes ces mangeailles ou fraîches, ou féches. Il y en a qui prennent du marc de vin, & qui en mettent dans une chaudiere pleine d'eau, & dans laquelle ils mettent environ trois picotins de son, le tout bien mêlé ensemble. Les lupins entiers en farine féche, ou en pâte, leur sont encore bons; de même que l'avoine en grain, la luzerne, même le gland. On *engraisse* les taureaux & les vaches de la même maniere. Quant à l'*engrais* des terres, *voyez* FUMIER.

ENGRAISSEMENT, c'est l'action d'engraisser tout ce qui peut rendre un fonds plus gras & plus fertile.

ENGRAISSER, rendre gras. On *engraisse* les bœufs pour les vendre quand ils ne sont plus propres au labour, de la maniere que je l'ai dit au mot ENGRAIS. On *engraisse* les chapons & autre volaille avec de la pâte. *Voyez* CHAPONS. On *engraisse* les cochons. *Voyez* COCHONS.

ENGRANGER, signifie serrer les bleds dans la grange. Il faut laisser sécher les gerbes dans le champ avant que de les *engranger*.

ENGRENER, commencer à moudre dans un moulin, ce qui se fait en mettant le bled dans la trémie.

ENGRENER, se dit aussi à l'égard des chevaux qu'on nourrit de bon grain, pour les rétablir lorsqu'ils sont maigres, ou qu'ils ont été malades. On *engréne* les chevaux d'avoine; mais il faut au commencement user en cela de prudence.

ENJAVELLER, mettre en javelles: *enjaveller* la moisson. *Voyez* JAVELLE.

ENRACINER: on dit du plan *enraciné*. Ce sont des boutures qu'on a fichées en terre pour prendre racine, & qui l'ont prise effectivement. On dit aussi les crossettes de vigne s'*enracinent*, lorsqu'on les plante pour avoir un plan de vigne complet, ou pour en faire seulement des marcotes ou chevelées, comme on dit en certains endroits.

ENRUE, est un sillon fort large & composé de plusieurs raies de terre relevées par la charruë. On dit labourer en *enruë*. Cette terre est toute *enruë*. LIGER.

ENSEMENCEMENT, c'est l'action d'ensemencer.

ENSEMENCER, c'est jetter la semence sur des terres labourées en saison convenable pour les faire rapporter. Les terres s'*ensemencent* de plusieurs sortes de grains, sçavoir de froment, seigle ou méteil, qui sont les semences de l'Automne, & pour les *mars*, ou *petits bleds*, il y a l'avoine, l'orge & les pois, les lentilles, le bled de Turquie, le bled Sarrazin, autrement dit le bled noir, & le froment de Mars. On parlera de la maniere de semer ces bleds à leur Lettre particuliere. On *ensemence* les terres après leur avoir donné plusieurs façons aux unes plus qu'aux autres; car par exemple les terres fortes demandent plus de labour pour s'ameublir que les terres légéres. Il faut avant que d'*ensemencer* une terre, elle soit bien fumée, si elle est de nature à vouloir beaucoup de fumier, telles que sont les terres légéres, pierreuses ou sabloneuses, autre-

ment le grain n'y croît qu'à claires voies.

Les Italiens commencent à *ensemencer* leurs terres dès le premier Septembre. On le fait à peu près dans ce tems en beaucoup d'endroits en France. On seme pour-lors les seigles. Il y a des contrées maritimes où on attend jusqu'en Janvier pour donner cette derniere façon aux terres.

ENTE, est une petite portion d'un arbre qu'on incise dans une autre, par une incision qu'on y fait, afin de corriger le goût de son fruit, ou même pour lui faire porter un fruit différent. On appelle aussi cela une *greffe*.

LA QUINTINIE remarque qu'en certaines Provinces on se sert plus ordinairement des termes d'*ente* & d'*enter*, mais qu'aux environs de Paris on dit plus communément *greffe* & *greffer*. Il ajoute qu'il y a aussi des Provinces où on se sert du terme d'*enture*, pour dire *greffe*, voyez ENTURE. Ainsi au sentiment de LA QUINTINIE, *ente* & *greffe* sont synonimes. Mais LIGER soutient qu'on se trompe, que *greffe* signifie toute autre chose ; que la raison qu'on apporte pour montrer que ces noms sont synonimes, & qui consiste à dire qu'*enter* & *greffer* sont la même chose, n'est pas bonne ; qu'il ne s'ensuit pas qu'*ente* & *greffe* soient aussi la même chose ; que le nom *ente* ne s'entend que de la *greffe* & du sujet mis ensemble, au lieu que *greffe* ne doit signifier que des petites branches seulement qu'on a appliquées sur le sujet, sans y comprendre ce sujet : il ne signifie que la petite partie d'un arbre étranger, appliquée sur un autre arbre, & non cet arbre, sur lequel on l'applique, ni le composé de ces deux choses. Il prouve son sentiment par l'usage ; car, dit-il, on ne dit point couper des *entes* dessus un arbre, ainsi qu'on dit couper des *greffes*, ni appliquer une *ente*, comme on dit appliquer une *greffe*. Ainsi *ente* n'est point la même chose que *greffe*, quoiqu'*enter* soit la même chose que *greffer*, & c'est mal parler que de confondre ces deux mots. LIGER a raison, l'usage décide en sa faveur. On dit : *ente* en fente, *ente* en écusson, *ente* en écorce, en flute, en bouton, ou en œil dormant ; *ente* en germe, en tronc, en couronne, en marcel, en pied de chévre, en scion ; *ente* en perche.

On appelle aussi *entes* les jeunes arbres nouvellement *entés* & des arbres à *enter*, qui sont encore sauvageons. Pour faire profiter les *entes*, il faut les arroser, dit CHOMEL, avec des lavûres d'écuelles ; cela les fait avancer extraordinairement & empêche que le fruit ne soit pierreux, principalement les poires de bon chrétien.

ENTER, greffer, faire des *entes* : *enter* un pommier sur un prunier, *enter* sur un franc, *enter* sur un sauvageon. On *ente* en plusieurs manieres. La premiere en *fente* se fait en pied de biche, lorsqu'on coupe horizontalement & également un sujet, ou sauvageon, sur lequel on met une ou plusieurs greffes, l'ayant auparavant fendu ou paré, pour emporter le trait de la scie. On *ente en moëlle* quand on place une greffe au milieu d'un sujet moelleux, comme la vigne ou jasmin d'Espagne. On *ente en couronne* les gros arbres au Printems, lorsque la séve est un peu montée. L'on place plusieurs greffes taillées d'un même côté, l'écorce en dehors, entre l'écorce & le bois, après avoir un peu incisé son écorce. On *ente en approche* quand on perce un arbre, & que dans le trou on passe une branche d'un autre arbre, comme de vigne dans le noyer ; ou bien en approchant deux branches de divers arbres d'égales grosseurs, dont l'une est fenduë par son extrémité, & que dans cette fente on insere l'autre, qui est taillée des deux côtés de figure plate. L'*ente en flute* ou *en fluteau*, ou *en canon*, ou *en cornuchet*, se fait au mois de Mai lors de la séve, en élevant du sujet qu'on veut *en-*

ter un anneau de la peau, comme une espece de chalumeau, au lieu de laquelle on en place autant d'une autre d'une égale grosseur. Cela se pratique particulierement sur le châtaignier & le noyer. On *ente en scion* quand on met un scion, ou rejetton d'arbre, dans l'entamure de l'écorce de l'arbre qui en fait le sujet, comme s'il y étoit crû de soi-même. Pour *enter en bouton*, ou *en germe*, il faut mettre un bouton en la place d'un autre bouton fraîchement arraché. *Enter en perche*, c'est garnir de greffes tous les trous d'une longue perche d'arbre, & enterrer cette perche la pointe des greffes en dehors. PLINE s'est emporté contre l'adresse de ceux qui se sont avisés d'*enter* les arbres pour en rendre les fruits plus délicieux. Cette nouveauté de marier ensemble des especes différentes lui paroissoit un rafinement de la volupté, & il l'appelle un adultere, *arborum quoque*, dit-il, *adulteria excogitata sunt*.

ENTOIR, couteau d'environ deux pouces de lame, dont on se sert pour enter. L'*entoir* doit avoir le manche d'yvoire ou d'un bois dur, & fait de sorte que l'extrémité en soit plate, mince & arrondie, pour servir à détacher l'écorce des sauvageons sur lesquels on doit appliquer les écussons. Les *entoirs* les plus commodes se plient comme des serpettes. Le mot d'*entoir* n'est pas si usité que celui de *greffoir*.

ENTOISER, se dit des choses qui se vendent & s'achetent à la toise; si bien qu'on les peut mettre dans un tas de figure quarrée, afin qu'on les puisse toiser. On dit: *entoiser* la terre, *entoiser* du fumier.

ENTOISER, se dit aussi des choses dont on mesure le cube avec le pied & la toise.

ENTONNEMENT, action d'entonner. L'*entonnement* du vin ne se fait qu'après qu'il a été cuvé quelque tems.

ENTONNER: on dit *entonner* du vin. On *entonne* le vin nouveau au sortir de la cuve, ou au sortir du pressoir. Le vin s'*entonne* en l'apportant avec des tines & le versant dans un grand entonnoir de bois. Il faut prendre garde, lorsqu'on *entonne* le vin nouveau, de ne point emplir entierement les vaisseaux. *Voyez* VENDANGE.

ENTONNOIR, vaisseau ayant une pointe percée par le bas, qui sert à verser les liqueurs dans un muid ou dans une bouteille. Il y a de grands *entonnoirs* de bois faits avec des douves de merrain, & des cercles ou cerceaux. On en voit d'ovales & de ronds. Ils ont à un bout un trou, où il y a une doüille attachée à travers de laquelle passe le vin pour tomber dans les tonneaux. On se sert encore d'*entonnoirs* de fer blanc; ce sont des meubles qu'il faut avoir à la Campagne & à la Ville, & nécessaires absolument dans le tems de la vendange pour entonner le vin dans les muids.

ENTREJOU, ce mot se trouve dans quelques Coûtumes, & signifie espace pour donner cours à l'eau. On permet aux particuliers de faire des moulins sur les rivieres non navigables, pourvû qu'il y ait sault & *entrejou*.

ENTURE, c'est l'action d'*enter*, ce qu'on appelle aussi *entement*. LIGER, & quelquefois LA QUINTINIE, écrivent *enture*, & ils y donnent d'autres sens que celui qu'on vient de marquer. Il y a des Provinces où on se sert du terme d'*enture*, pour dire greffe. LA QUINTINIE.

LIGER prétend que c'est une bévuë de faire *enture* synonime d'*ente*. *Enture*, selon lui, ne signifie que l'endroit du sujet sur lequel on *ente*, avant que l'*ente* soit parfaite, & non pas l'*ente* achevée. C'est pourquoi ceux, continuë-t-il, qui ne confondent point ces termes, disent: Prenez garde que votre *enture* soit faite de telle maniere qu'il n'arrive aucun inconvénient à l'*ente* quand elle sera achevée. Lorsqu'on greffe il faut toujours avoir soin que l'*enture* soit proprement faite. Il veut aussi qu'on exprime *enture*

en Latin par *abacus*, parce que l'endroit où l'on *ente* est une espece de table prête à recevoir les greffes qu'on lui destine.

ENVELOPPE, en terme de Botanique & de Jardinage, signifie les peaux & les membranes, les tuniques qui couvrent les bulbes d'un oignon. On dit: les *enveloppes* de ces oignons sont gâtées, il les faut ôter. LIGER.

ENULE, plante que d'autres appellent *aunée*, ou *énule campane*. C'est une espece d'*aster*. M. TOURNEFORT l'appelle *aster omnium maximus*. Voyez AUNE'E.

EPAMPER, c'est ôter les pampres inutiles de la vigne, qui empêchent que le raisin ne mûrisse. L'*épamprement* est à la vigne ce que l'effeuillage est aux pêchers. *Voyez* EFFEUILLAGE.

EPANOUIR, s'élargir, s'étendre, s'ouvrir, fleurir pleinement, ce qui arrive quand le bouton d'une fleur est à sa parfaite croissance. Il se dit avec le pronom personnel. On dit: les roses ne sont encore qu'en bouton, dans trois jours elles seront *épanoüies*, &c.

EPARCET, est une espece de foin fort commun en Dauphiné, sur-tout auprès de Die. Il fournit beaucoup, il est succulent, très-nourrissant, & presque aussi estimé que la luzerne. Outre l'herbe de cette plante, dont tous les bestiaux sont friands, la graine leur sert d'avoine & d'orge, quand on en dépoüille assez pour cet usage. Elle est excellente pour toutes sortes de volaille, & sur-tout pour les poules qu'on veut faire beaucoup pondre. Elle est très-aisée à cultiver; elle vient dans des terres maigres & ne fait qu'amender les bonnes. C'est une plante vivace qui dure quatre ans. On ne la dépoüille point la premiere année; mais elle fournit en abondance les trois années suivantes. L'herbe en est assez forte & elle croît à la hauteur de deux pieds. Au reste on croit que c'est une espece de sain-foin. Du moins on la seme, on la dépoüille dans les mêmes tems & autant de fois. La graine vient de même & on la façonne comme le sain-foin, & quand elle est usée, on la convertit aussi en terre labourable. *Voyez* SAIN-FOIN.

EPARGNE, autrement SAINT SAMSON, poire rouge, assez grosse & fort longue, & un peu voûtée dans sa taille. Elle a la chair tendre & un peu aigrelette. Elle mûrit vers la fin de Juillet. On peut dire qu'elle a plus de beauté que de bonté, dit LA QUINTINIE, aussi, ajoute-t-il, triomphe-t-elle plus dans les pyramides que dans la bouche.

EPAULER, se dit pour *appuyer*, en terme de Jardinage. Les espaliers sont toujours *épaulés* d'un mur. MORIN, *Culture des Fleurs*.

EPEAUTRE, est une espece de froment fort estimé autrefois en Italie, & aujourd'hui fort commun en Allemagne. Le grain en est fort petit & plus noirâtre que le froment ordinaire; quelques-uns l'appellent *froment locar*. Il y en a de deux especes; l'une simple, & l'autre qui a double boure. Il a toujours deux grains à chaque gousse, on en fait du pain qui est léger, appétissant & agréable au goût, mais difficile à digérer. Les Anciens en faisoient la *fromentée*, qui étoit une boüillie dont ils faisoient grand état. On s'en sert en quelques endroits pour faire de la biere. Quoiqu'on mette l'*épeautre* au rang des fromens, c'est pourtant un grain qui tient le milieu entre le froment & l'orge. Sa plante est presque semblable au froment; mais son tuyau est plus mince & n'est pas si ferme. Son épi est plat & uni; il jette ses grains seulement des deux côtés, & il a une barbe longue & déliée. Il y a aussi une espece d'*épeautre* qu'on appelle *seigle blanc*.

EPERON, parmi les Botanistes, se prend pour la pointe de certaines fleurs. Une fleur *éperonnée* est celle qui a des *éperons*. La fleur de la linaire est *éperonnée* & terminée en derriere par *éperon*.

Eperon, branches placées en forme d'*éperon*. La Quintinie dit qu'il faut ôter des branches qui naissent de celles, qui originairement sont & courtes & droites, qui regardent l'horison, & sont placées en forme d'*éperon*. Les arbres où ces *éperons* sont ordinaires, sont, ajoute-t-il, bons à conserver; tels sont les ambrettes, virgoulés, bergamotes, &c. soit en buisson, soit en espalier. Ces sortes de branches venuës de ces manieres d'*éperons* ne sont propres à rien; elles ruineroient & la beauté de la figure, & la disposition du fruit, qui d'ordinaire suit ces sortes d'*éperons*. Si, comme il arrive souvent, la nature paroît s'opiniâtrer à produire, sur ces mêmes *éperons*, de ces sortes de branches auxquelles on doit faire la guerre, il faudra couper ces *éperons* à l'épaisseur d'un écu, afin de détourner le grand cours de la séve qui se jetteroit de ce côté-là, & qui ne feroit qu'incommoder. La Quintinie, *chap.* 19. *observ.* 3. *Tome I. page* 507.

EPI, est un bouquet de fleurs, ou de graines fort grêles, & fort allongé. Les fleurs & les graines de froment, du seigle, de l'orge, &c. naissent en *épi*. Les fleurs de la lavande, de l'herbe aux verruës naissent aussi en *épi*. On dit: la tige de l'épi, ou le tuyau ou chaîne: le nœud de l'*épi*: l'arête, ou rangée de grains de l'*épi*: la barbe de l'*épi*.

EPICERIE, plante annuelle peu connuë des Jardiniers, mais utile à la nourriture & à la santé. Il y en a de cinq especes. Une seule a des propriétés: on l'appelle, en Botanique, *nigella semine aromatico*, pour la distinguer des autres *nielles*, qui est son nom; celui d'*épicerie* est celui qu'on lui donne en Italie. *Voyez* NIELLE.

EPI D'EAU, c'est une plante aquatique dont les tiges sont longues, noüeuses & rameuses, qui croît dans les étangs & dans les marais; elle fleurit en Mai. Ses feuilles sont longues & étroites, comme celles du *gramen*, lorsqu'elles sont dans l'eau; mais lorsqu'elles sont parvenues au-dessus, elles nagent sur la superficie, & deviennent aussi larges que celles du plantain. Ses fleurs sont des *épis* à quatre feuilles, disposées en croix, de couleur rougeâtre ou purpurine, soutenuës par des pédicules qui sortent du milieu des feuilles. A ces fleurs succédent une maniere de tête qui contient quatre semences oblongues, rougeâtres & remplies d'une moelle blanche. L'*épi d'eau* est astringent & refrigérant. Il est fort bon aux démangeaisons, & aux ulceres corrosifs & invétérés. Les feuilles cuites dans la poële, avec de l'huile d'olive & du vinaigre, & puis renduës tiédes dans du lait, appaisent les grandes douleurs de la goute.

EPIDEMIUM, plante. Les Botanistes ne conviennent point quelle elle est. Cette plante vient dans les hautes Montagnes d'Italie; mais on l'éleve aisément dans les Jardins, parce qu'elle est vivace & qu'elle ne craint point le froid. Cette plante est rafraîchissante & épaississante.

EPIERRER, signifie ôter les pierres d'un champ, qui en vaut beaucoup mieux quand il peut être *épierré*; mais il y a des terroirs qui en sont si remplis, qu'on ne peut les *épierrer* sans faire beaucoup de dépense. Cependant on ne sçauroit se dispenser d'*épierrer* quelquefois un champ, si l'on veut qu'il rapporte abondamment. Pour bien *épierrer* un champ, il faut prendre de gros rateaux de fer, amasser avec cet outil les pierres en monceaux, puis les porter hors du champ. Ce travail est un peu rude, mais on en est dédommagé par le profit qu'on en retire.

EPINARS, herbe bonne à manger, dont on use particulierement en Carême. Les *épinars* sont une plante potagere qui se seme en plusieurs tems de l'année. Sa racine est menuë, blanchâtre, & garnie de quelques fibres chevelues. Elle pousse une tige haute d'un

pied, creuse, branchuë, canelée & chargée de feuilles vertes, taillées en fer de pique, assez grandes vers le bas de la plante, & soutenuës par des queuës longues de quelques pouces. Celles qui occupent le haut sont au contraire plus petites, plus étroites, & sont seulement anguleuses à leur base. L'extrémité des tiges & des branches est garnie de petites fleurs, lavées de pourpre & ramassées en épi. Chaque fleur est composée de quatre étamines, soutenuës par un calice à quatre quartiers. Cette fleur est stérile. Les pieds qui la portent sont appellés mâles, à la différence de ceux qui ne donnent que des semences qu'on nomme femelles. Ces semences sont par petits tas dans les aisselles des feuilles, & sont renfermées dans des capsules anguleuses & piquantes, & c'est apparemment d'où vient l'étymologie de toute la plante. On mange les feuilles d'*épinars* cuites dans leur propre jus, & apprêtées au beurre, à la crême, en pâté, en tourte, au jus de viande. Le *bon-henri* seroit mis au nombre des *épinars*, si l'on n'avoit égard qu'à la figure de ses feuilles & à ses usages.

Les *épinars* se multiplient de graine qu'on seme sur une planche bien labourée & bien amendée, dans des rayons tirés au cordeau, profonds de deux bons doigts, & éloignés l'un de l'autre d'un demi-pied. On jette leur graine dans ces rigoles un peu druë, puis on la couvre de terre avec un rateau. C'est vers le dix ou le quinze d'Août qu'on commence à les semer. Il faut avoir soin de les sarcler & de les arroser quand on le juge nécessaire. Les *épinars* demandent la meilleure terre & la plus amendée. Les premiers sont bons à couper vers la mi-Octobre; les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations. Ceux qui restent après l'hyver montent en graine vers la mi-Mai, & on la recueille vers la mi-Juin.

On compte deux especes d'*épinars*; la commune, dont nous venons de parler, & les *épinars* de la grande espece, qui ne differe de la premiere qu'en ce que la plante est beaucoup plus forte & plus élevée, & que ses feuilles sont plus grandes, plus arrondies & plus épaisses. Sa graine est ronde, comme l'autre, même grosseur & même couleur. La premiere espece passe pour la plus délicate, & l'autre fournit davantage, résiste mieux pendant l'hyver, & fond moins au feu. Ses propriétés en Médecine sont d'amolir & de lâcher le ventre, d'adoucir la toux & les âcretés de la poitrine. On se sert de ses feuilles dans les décoctions & cataplasmes émolliens, & l'eau distilée de ses feuilles est souveraine pour appaiser la chaleur des entrailles & les ardeurs d'un estomac irrité par une bile enflammée. L'usage fréquent des *épinars*, boüillis avec du veau, guérit les astmatiques. Les Anglois mangent les *épinars* en salade crûë & cuite. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* parle d'une nouvelle espece d'*épinars*, venuë depuis peu de l'Amérique, nommée *basella*, & dont les Américains font grand usage. Il en a vû au Jardin du Roi, & il dit qu'elle vaut bien la peine qu'on la cultive, & qu'il ne sera pas difficile de la multiplier en se donnant un peu de peine. Il y en a de deux sortes qui ne different l'une de l'autre que par la couleur des feuilles; l'une les ayant vertes, & l'autre rougeâtres, comme les feuilles de betteraves, avec les nervures d'un gros rouge pourpre & la tige de même. M. de C**** a fait l'épreuve de ces *épinars* étrangers, & dit que pour le goût ils sont supérieurs aux nôtres n'ayant rien de l'âcreté qu'on est obligé de corriger par le sucre ou la crême. Ils sont sucrés, dit-il, par eux-mêmes, & ont l'avantage d'être plus charnus & de fondre beaucoup moins. Il a envie d'en multiplier l'espece. En attendant qu'il nous fasse part de son succès, dans la culture qu'il en fera, on peut voir la description qu'il donne

de cette plante dans son Ouvrage ci-dessus cité, *Tome II. page* 35. *& suivantes*.

EPINE, sorte d'arbre, qui outre les feuilles porte des pointes fort aiguës. L'*épine* est une des neuf especes du mort-bois contenuës dans l'Ordonnance des Eaux & Forêts. Dans les lieux qui ne sont pas cultivés il croît toujours force *épines*. Les haies vives d'*épines* sont toujours les meilleures pour former un champ. Il y a plusieurs arbres & arbrisseaux qui portent des *épines*. Il y a deux sortes d'*épines*; les unes ligneuses comme celles de l'*épine-vinette*; les autres corticales comme celles des *framboisiers*. Celles-ci ont leurs pointes tournées en bas, & les autres un peu élevées en haut. Entrons à présent dans l'explication de ces différentes sortes d'*épines*.

EPINE ARABIQUE, plante de même nature que l'*épine blanche*, & sa racine est astringente & propre au flux des femmes, au crachement de sang & aux autres fluxions.

EPINE BLANCHE, ou AUBE-EPINE, arbrisseau des plus communs qui soient dans les haies & dans les bois; c'est une espece de neflier. Il est armé de piquans roides & aigus; son tronc est d'une grosseur médiocre; ses feuilles sont larges, profondément incisées par les bords; ses fleurs sont blanches odoriférantes, semblables aux fleurs de cerisier & de prunier, après lesquelles vient le fruit qui est rond & rouge.

L'*épine blanche* est fort propre pour faire des haies, à cause qu'elle jette quantité de branches, & que ses pointes sont fort aiguës. Elle est connuë de tout le monde par les fleurs blanches & odorantes qu'elle porte au commencement de Mai. C'est le meilleur plan pour bien fermer un champ, parce qu'il jette beaucoup de bois & d'*épines*, qui garnissent bien, sans trop s'étendre, comme font l'*épine noire* & les ronces. Il dure longtems. Il sert aussi de sujet pour greffer plusieurs arbres à fruits; c'est pourquoi on en fait des haies entieres, qui sont agréables à la vûë & sûres. Pour cela, on en arrache dans les bois des rejettons d'un pouce de grosseur, avec beaucoup de chevelure aux racines. On les met dans une rigole à quatre doigts l'un de l'autre, ensorte qu'ils n'aient que trois doigts au-dessus de terre. On les laisse croître jusqu'à deux ans: on a seulement le soin d'en labourer le pied trois ou quatre fois par an. Au mois de Mars de la troisiéme année on les tond avec un petit croissant, ou des ciseaux de Jardinier, à deux doigts près du vieux bois, pour que le pied se garnisse, & quand la haie est à la hauteur qu'on la souhaite, on l'y entretient en la tondant tous les ans, afin qu'elle soit toujours si bien garnie qu'une poule ait de la peine à y passer.

Il y a l'*épine blanche* ou aube-épine, l'*épine blanche* à fleur rouge, l'*épine blanche* stérile à trois feuilles, l'*épine blanche* à feuille veluë, & l'*épine blanche* de Virginie. Il y en a une autre qui est le *buisson ardent*. L'*amélanchier* qui a la feuille plus ronde, le fruit noir & doux. Le petit *amélanchier* qui a la feuille plus ronde & le fruit rouge. Ce sont des plantes vulnéraires & astringentes.

La racine de l'*épine blanche* prise en breuvage est bonne pour ceux qui crachent le sang, & qui ont des douleurs d'estomac & de ventre. Elle fait uriner & résout les apostumes froids. Sa décoction est bonne pour le mal de dents, si on s'en lave la bouche. Sa graine étant buë appaise les convulsions des petits enfans.

EPINE DE BOUC, est une plante qu'on appelle aussi *barbe renard*. Cet arbrisseau croît dans la Candie, autour d'Alep, dans plusieurs endroits d'Italie, & proche des murailles de Marseille. Il a la racine fort étenduë, dure comme du bois, & couchée à fleur de terre. Elle pousse quantité de surgeons, qui sont

fermes & durs quoique fort petits. Ils sont chargés d'une infinité de feuilles petites & menuës, qui couvrent certaines petites épines blanches droites & fortes.

On fait des incisions dans la racine, d'où sort une gomme qui se congele, & qu'on nomme *tragacant*. Cette gomme sert en Médecine. Pour être bonne, elle doit être claire, pure, & douce au goût: elle resserre les pores du corps. Elle est bonne pour les yeux, pour la toux, pour l'apprêté du gosier, pour toutes sortes de catharres la mêlant avec du miel, & la laissant fondre sous la langue.

EPINE JAUNE, plante qui croît dans les lieux maritimes. Elle est fort épineuse, & a quelque rapport avec le chardon. Sa racine est vivace, de la grosseur du pouce, jaunâtre & remplie de suc laiteux, & bonne à manger. Elle pousse quelques feuilles longues, étroites, épineuses sur leurs bords & ondées. Ses tiges ont la hauteur d'une coudée: elles sont droites, en partie inclinées, ailées, épineuses, & garnies de feuilles plus étroites & plus épineuses vers le bas que vers le haut. L'extrémité de sa tige & de ses branches est garnie de têtes écailleuses, environnées de feuilles très-piquantes, d'un verd brun avec des taches blanches; ces têtes renferment des demi-fleurons d'un beau jaune doré, & rangés comme dans la fleur de la dent de lion. Ils sont portés par des semences plates, qui sont étroitement unies à une petite écaille, & qui sont par ce moyen adhérantes à la couche. On mange les racines de l'*épine jaune*. Elle croît communément en Languedoc. La couleur de ses fleurs lui a fait donner le surnom de *chrysanthémos*. Il y a en Sicile une autre espece d'*épine jaune*, dont on mange les jeunes tiges toutes cruës & en salade. Toute cette plante est si pleine d'aiguillons fort durs, qu'il est bien difficile de la pouvoir manier sans se piquer.

EPINE VINETTE, arbrisseau qu'on voit rarement s'élever à la hauteur des arbres. Sa racine est jaune, ligneuse, traçante & peu enfoncée en terre. Elle pousse plusieurs jets longs, assez droits, branchus d'espace en espace, & armés d'épines affilées, jaunâtres, au nombre de deux à trois, & placées à la naissance des feuilles qui viennent par paquets, & alternativement le long des tiges & des branches. Les pointes sont presque ovales, dentelées dans leur contours & comme épineuses. Les queuës, qui les soutiennent, ont environ demi-pouce de longueur. Ses pointes sont longues, menues, blanchâtres, aisées à rompre & à plier: elles sortent trois à trois d'un même lieu. L'écorce est blanche, polie, lissée & mince. Son bois est jaune, frêle & spongieux. Il a force racines jaunes & rampantes, presque à fleur de terre. Il pousse dès le pied plusieurs rejettons & surgeons, comme le coudrier. Ses feuilles sont presque semblables au grenadier, si ce n'est qu'elles sont plus déliées & plus larges. Au commencement de Mai il pousse une fleur jaune, faite en grappe, aussi-bien que son fruit, laquelle sent assez bon. Cette fleur est petite, à six pétales jaunâtres & ramassées en épis courts, & qui sortent des paquets de feuilles à l'extrémité des branches. Le pistil de chacune de ces fleurs devient un fruit oblong, verdâtre d'abord, rouge dans sa parfaite maturité, aigre au goût, & qui renferme une ou deux semences oblongues, blanchâtres & acerbes. L'écorce de sa racine est apéritive, & teint en jaune. L'*épine vinette* vient dans les bois & dans les endroits humides. On en forme des haies vives en plusieurs endroits. Il arrive quelquefois à certains pieds de cet arbrisseau, que ses fruits n'ont point de semences, ce qui n'est qu'accidentel. Il fleurit en Mai. Il y a encore l'*épine vinette* sans pépins, l'*épine vinette* de Canada, l'*épine vinette* de Crête, l'*épine vinette* à fruit noir, & l'*épine vinette* à fruit

blanc. Ce sont des plantes vulnéraires.

On connoît en Angleterre deux sortes d'*épine vinette* : l'une qui ne produit point de graine, & l'autre qui en produit. La premiere est si rare, que BRADLEY dit n'en avoir trouvé que dans le Jardin d'un de ses amis, où il y a une nombreuse collection de plantes curieuses. L'autre est assez commune dans la plûpart des Jardins. Cette plante aime fort une terre franche, & on la multiplie aisément au commencement de Mars, soit au moyen des rejettons que l'on sépare des racines, soit en couchant de ses branches.

EPINE VINETTE, est aussi le fruit de la plante dont on vient de parler. Ce fruit est un petit grain longuet, qui devient rouge quand il est mûr. Il est assez semblable au pépin de la grenade ; mais il est plus long, & enferme un petit noyau. Son goût est âpre & aigu. Ce fruit est beaucoup plus en usage dans la Médecine que parmi les alimens. Il a un petit goût acide, vif & piquant qui réjoüit ; mais à cause de cela il ne convient point à ceux qui ont l'estomac & la poitrine foibles.

On mange les *épines vinettes* quand elles sont tendres, bien mûres & fort rouges ; on en confit, & on en fait du cotignac. Mais le grand profit de ces petits arbres, c'est qu'ils jettent beaucoup, & font de très-bons sujets pour greffer presque toutes sortes d'arbres fruitiers, en quoi l'*épine vinette* est un très-bon plan à la Campagne. Cet arbrisseau est fort commun ; il en vient par tout au bord des bois & dans les haies. Il aime la fraîcheur, & un peu de bonne terre. Il n'y a qu'à en arracher des rejettons qu'on plantera chez soi, pour en multiplier l'espece & avoir toujours de quoi greffer. Le nom d'*épine* se donne aussi à chaque petite pointe d'un arbre épineux.

EPINE, nom propre d'une espece de poirier, & des poires que ce poirier produit. Les *épines*, les ambrettes, les chasseries, les martins sec, &c. ont le don de résister mieux à la violence des vents, dit LA QUINTINIE, par rapport à l'arbre & par rapport au fruit, & il dit : les poires d'*épines* seront toujours insipides dans un fonds froid & humide. Le même Auteur l'appelle aussi *épine d'hyver*. L'*épine d'hyver*, dit-il, a la chair tendre & délicate, avec une eau douce, sucrée & de bon goût, & un peu de parfum. C'est une fort belle poire, qui approche un peu plus de la figure pyramidale que de la ronde, car elle finit un peu en pointe grossiere vers la queuë. Cette queuë est assez courte, & assez menuë, excepté à l'endroit de sa sortie, où elle est un peu charnuë. Du reste la poire est grosse par-tout, & cela d'environ deux à trois pouces du côté de la tête. Elle a la peau satinée, & le coloris entre verd & blanc. Elle mûrit quelquefois avant l'ambrette & les chasseries, mais plus communément avec elles, quelquefois aussi après. Elle est tendre & beurrée, ayant d'ordinaire la chair très-tendre & très-délicate, le goût agréable, l'eau douce & assaisonnée d'un petit parfum merveilleux. Elle fait de beaux buissons, & réussit soit sur franc, soit sur coignassier, quand le pied en est bon & le fonds bien conditionné, c'est-à-dire, plus sec qu'humide. Il faut, dit le même Auteur, un soin particulier pour le buisson d'*épine d'hyver*, c'est-à-dire, le tenir bien ouvert, & même dépoüillé de ses feuilles, dès la fin du mois d'Août ; afin que la poire, dont le coloris est naturellement fort verd, reçoive une cuisson extraordinaire, & que dans la serre elle vienne à jaunir un peu, pour marquer la premiere apparence de sa maturité. Cette poire d'*épine*, qui vient en pays chaud, dans un terroir sec en bonne exposition, pendant les années médiocrement pluvieuses, & qui vient surtout en arbre de tige, ou demi-tige bien placée, est si parfaite en toutes ses parties, qu'elle égale la délicatesse de chair

des bonnes pêches, & que le nom de *merveille* lui en a été donné dans les Provinces de Saintonge, d'Angoulême & de Poitou.

EPINETTE, maniere de cage dont on se sert pour mettre les chapons & les y engraisser. Elle est longue & partagée en plusieurs petites loges séparées l'une de l'autre, par de petites cloisons faites avec des bâtons. Chaque loge ne peut tenir qu'un chapon. Le devant de cette cage est une maniere de grille de bois, dont les entre-deux des bâtons qui la composent ont un pouce de large. Le fond est à jour, ou composé d'une planche qui regne tout du long, & le dessus de même. Le derriere est comme le devant, excepté qu'il s'ouvre lorsqu'on veut mettre le chapon dans l'*épinette*. Il y a des *épinettes* qui ont cinq à six pieds de long. Cette machine est nécessaire dans une maison de Campagne bien réglée où l'on nourrit beaucoup de volaille.

EPINEUX, qui est plein *d'épines*. Les chardons, les rosiers, les groseliers sont des plantes épineuses.

EPLUCHER, se dit en terme de Jardinage des fruits dont il faut ôter une bonne partie, & sur-tout les plus petits, quand il y en a trop de noüés, comme il arrive quelquefois aux abricotiers, pêchers, poiriers, pommiers, &c. Cet *épluchement* se doit faire quand les fruits commencent à être gros comme des noisettes. C'est ordinairement à la fin de Mai, ou au commencement de Juin, tems où les fruits sont assez gros pour faire choix de ceux qu'on veut laisser mûrir.

On commence à *éplucher* les abricots plutôt que les autres fruits; mais il y a un avantage qui ne se trouve pas aux autres arbres; car on fait un bon usage des petits abricots verds, & on ne le sçauroit faire des autres petits fruits verds, parce qu'on n'en a pas encore, dit LA QUINTINIE, trouvé l'industrie, ce qui peut-être seroit à souhaiter.

Quand on *épluche* des fruits, il faut laisser à chaque fruit autant de place à peu près qu'il en peut avoir besoin pour la grosseur qu'il aura quand il approchera de sa maturité. Sur-tout on doit avoir cette attention pour les fruits à noyau, qui ont la queuë fort courte, comme les pêches, les pavies, les abricots, &c. autrement ils se nuiroient en grossissant, & assez souvent ceux qui seroient également gros se détruiroient tous deux : ainsi il ne faut jamais laisser tout auprès l'un de l'autre de ces sortes de fruits, qui se trouvent en naissant plusieurs de compagnie, comme les abricots ; ou au moins deux à deux, comme les pêchers ; car communément sur les pêchers les boutons à fleurs se forment deux à deux fort près l'un de l'autre, sans autre séparation qu'un petit œil à bois, qui est un petit commencement de branche qui se met entre les deux, & qui souvent ne pousse que quelques feuilles & point de bois : mais s'il pousse vigoureusement, & s'il fait une assez belle branche, pourlors il n'est gueres nécessaire d'ôter un de ces fruits, qui des deux côtés tiennent compagnie à cette branche. Ils seront assez écartés l'un de l'autre par leur situation naturelle, & ils deviendront tous deux beaux, pourvû que rien ne les gêne d'ailleurs dans le tems qu'ils grossiront, à quoi il faut soigneusement prendre garde; mais si le jet n'est que foible & menu, on ôte une des deux pêches, & même on rogne ces petits jets, qui feroient de la confusion à un œil près. On se contente de laisser à chacun une feuille ou deux pour défendre la pêche voisine de l'ardeur du Soleil, & cela pendant toute la jeunesse de cette pêche; car l'ombre lui est si nécessaire qu'elle pourroit périr, si elle étoit trop découverte, avant que d'avoir sa véritable grosseur.

Quant aux poires, celles d'Automne & d'hyver, sur-tout celles qui sont recommandables

commandables par leur grosseur, comme les beurrés, les bon-chrétiens, les virgoulés, &c. ont besoin d'être *épluchées*; car si sur les bouquets où elles sont on n'en laissoit une trop grande quantité, on n'en auroit jamais de belles. C'est assez d'en laisser une ou tout au plus deux, si elles sont d'une égale grosseur; car si l'une des deux est plus petite, elle demeureroit toujours petite & fort vilaine, & n'auroit pas mérité d'être conservée.

On n'*épluche* point les poires d'été, comme le petit muscat, robine, cassolette, rousselet, &c. on les traite comme des prunes & des cerises; ce sont des fruits dont la grosseur est médiocre, qui communément sont bons, quelques grosseurs qu'ils aient, pourvû qu'ils soient assez mûrs & point verreux. La Quintinie, en parlant des arbres trop chargés de fruits, & qu'il faut *éplucher* dans le mois de Mai, donne un avis très-nécessaire, sur-tout pour les poiriers de bon-chrétien d'hyver; c'est dans les mois d'Avril & de Mai, qui sont les tems qu'elles commencent à paroître noüées & formées, qu'il faut travailler à détruire les chenilles noires qui paroissent en quantité dans cette saison, qui entament l'écorce de ces poires, & en rendent un si grand nombre de cornuës & de raboteuses.

Eplucher, se dit encore à l'égard du bois mort, & du bois menu & chiffon qu'il faut avoir soin d'ôter, soit aux figuiers, soit aux autres arbres fruitiers.

EPOUSSETTE, ustensile d'écurie; c'est une espece de vergette ronde ayant environ un demi-pied de diamétre, & garnie d'une soie rude comme des décrotoires. On se sert de ces vergettes pour *épousseter* les chevaux, après qu'on les a étrillés. Il y a sur le dessus une courroie attachée en travers, sous laquelle on passe la main, & qui aide à tenir l'*époussette* sur le corps du cheval, comme on fait l'étrille.

EPOUVANTAIL: c'est une figure d'homme ou d'animaux qu'on met dans une cheneviere, ou dans un Jardin, pour épouvanter les oiseaux, & les empêcher d'y venir manger la semence qu'on y a répanduë nouvellement.

Un *épouvantail* est aussi une machine composée de trois bâtons fichés en terre, à la sommité desquels est une perche attachée avec de l'osier ou du chanvre. On lie à cette perche des plumes que le vent agite, ce qui épouvante les oiseaux. On en fait encore d'une autre façon, & généralement tout ce que l'on met dans un champ, ou dans un Jardin, pour épouvanter les oiseaux, les éloigner & empêcher qu'ils ne mangent les grains qu'on y a semés, s'appelle *épouvantail*.

EPS, terme de Coutume, abeilles, mouches à miel. Si aucun *eps*, ou mouche à miel, s'envolent hors de leurs vaisseaux. Coutume d'Amiens, article 192.

EPURGE, herbe qui purge avec violence par haut & par bas, d'où elle a tiré son nom. C'est une espece de *tintymale*, qu'on appelle autrement petite *catapuce*. Voyez TINTYMALE.

EQUERRE, est un instrument de Géométrie, de quelque matiere solide, dont on se sert en Jardinage, pour faire un angle droit, & un quarré parfait. Ainsi on dit: se tourner d'*équerre*, pour faire qu'une chose soit parfaite.

ERABLE, arbre de haute futaie. Il y a plusieurs especes d'*érable*, & la plûpart ont leur bois veiné; c'est pourquoi on l'emploie dans les ouvrages de Marqueterie.

Le grand *érable*, ou le faux platane, s'éleve fort haut; son bois est fort uni. Sa partie blanchâtre est fort recherchée par les Ouvriers. Ses feuilles sont opposées, grandes, à cinq pointes & ressemblantes en quelque maniere à celles du vrai platane du Levant. Ses fleurs sont petites, à cinq pétales & verdâtres: le pistil, qui en occupe le centre, est

composé de deux capsules ou noyaux, gros comme des petits pois, terminés par un aileron. Chaque noyau renferme une semence arrondie & blanchâtre.

Ce qu'on nomme *sicomore* à Paris est une espece de grand *érable* qu'on éleve dans les Jardins. Les feuilles de celui-ci sont d'un verd plus clair que dans les précédentes · elles sont aussi plus tendres, plus aiguës, & plus ressemblantes à celles du vrai platane. Ses fleurs sont par bouquets, au lieu que dans la premiere espece, elles viennent par grapes ou épis ; ces deux arbres croissent naturellement en plusieurs endroits du Royaume.

Le dernier est très-commun en Canada, où l'on a trouvé le moyen de tirer de la séve un sucre, qui étant purifié & préparé comme celui des cannes d'Amérique, en a presque toutes les mêmes qualités. La saison la plus propre pour ce travail est le Printems. Il faut observer encore que pour que la séve de cet arbre soit sucrée, il est nécessaire qu'il gele les nuits, qu'il fasse du Soleil pendant la journée, & que le pied de l'*érable*, auquel on doit faire des incisions pour l'écoulement de la séve, soit couvert de neige à son pied, autrement la séve ne sentiroit que le bois. Le reste du travail consiste dans la purification, clarification & coction de cette séve, ce qui n'a rien de particulier. On assure que cet *érable* fournit une assez grande quantité de séve sans s'altérer, & ordinairement un arbre de deux à trois pieds de circonférence en rendra jusqu'a quatre-vingts livres, qui donneront par la coction quatre livres de bon sucre.

Le petit *érable* est assez commun dans les bois, & on le met dans les palissades. Il est ordinairement arbuste. On le trouve quelquefois arbre, & ses feuilles ne sont gueres plus grandes que celles du lierre. Elles sont à cinq pointes d'un verd foncé. Leurs nervures deviennent toujours rougeâtres, aussi-bien que leurs queuës. Ces especes d'*érables* donnent un suc laiteux lorsqu'on coupe leurs jeunes branches ou leurs feuilles.

On peut ajouter à ces trois *érables* un quatriéme, qui vient aux environs de Grenoble & de Montpellier. Ses feuilles sont petites & à trois pointes égales & arrondies.

L'*érable* de haute futaïe est un grand arbre, qui fait plaisir à voir quoiqu'il soit un peu tortu. Son écorce est raboteuse, blanchâtre, ou rougeâtre. Cet arbre croît dans les bois, dans les buissons, dans les pépinieres, dans les lieux ombrageux, & au pied des grands arbres. Il est devenu fort à la mode dans les Jardins. On en fait de fort belles tables de Marqueterie. Il se multiplie de graine qu'on seme dans les pépinieres. On l'emploie à former des allées de bois & des palissades. Quand on plante l'*érable* on ne le rogne point, & on le peut prendre depuis un pied de haut, jusqu'à dix ou douze. Celui qui est élevé dans la pépiniere est appellé *érable* de grain ; il est plus estimé que celui qui vient dans les bois.

On appelle *érable commun*, ou *érable de plaine*, celui qui a le bois blanc & veiné, & qui est de petite essence ; par exemple, ceux qui croissent sous de grands arbres, & selon quelques-uns, c'est l'*érable femelle*, & l'*érable* de montagne, ou l'*érable male* est celui qui vient en grand arbre, qui a le bois fort dur & fleurit jaune. On ne fait aucun usage de l'*érable* en Médecine.

ERGOT, se dit en Botanique, pour signifier l'extrémité d'une branche qui a été taillée & qui est morte dans le bout, comme il arrive souvent aux branches qu'on écussonne. On coupe ce bois mort jusqu'au vif ou jusqu'à l'écusson, & c'est ce qu'on appelle tailler l'*ergot*. Cette coupe donne lieu à l'écorce de couvrir insensiblement ce qui reste du bois taillé.

ERGOT, on appelle ainsi les grains de

ſeigle, qui deviennent en certaines années longs, noirâtres & cornus. La farine de ce grain eſt blanchâtre & très-pernicieuſe. Lorſqu'il eſt arrivé que les épis de ſeigle étoient chargés de ce mauvais grain, & que l'on a négligé de le rejetter, on a vû régner à la Campagne des maladies, qu'on appelloit le *Jeu de Saint Antoine*. M. Dodard a donné pluſieurs Obſervations ſur le mauvais effet de ce bled cornu.

ERIMANTE, nom de tulipe. L'*érimante* eſt rouge, feuille-morte & jaune. Morin.

ERISTIE, c'eſt une tulipe pourpre blanc. Morin.

ERMES, vieux mot de Coutume, qui ſe dit des terres non labourées, ni cultivées, qui ſont vacantes, en friche & en déſert. On les appelle auſſi terres *brebaines*.

Dans les Coutumes de la Marche & du Bourbonnois, on appelle *terres ermes*, *hermes* ou *heremps*, des terres en friche.

ERS, plante légumineuſe & annuelle. Chomel diſtingue deux ſortes d'*ers*, ou de *veſſe noire*. La premiere eſpece ſe cultive dans la campagne; & la ſeconde, qui eſt ſemblable à l'autre, ſi ce n'eſt qu'elle eſt plus petite, & que ſes ſemences ſont plus menuës & d'un mauvais goût, ſe cultive dans les lieux maigres & ſecs parmi les choux. L'*ers* eſt inciſif & abſterſif. Il purifie le ſang & augmente le lait aux nourrices: cependant l'excès de cette plante fait piſſer le ſang, trouble le ventre, & cauſe une peſanteur de tête. Cette plante rôtie, incorporée dans du miel ſe donne à manger aux phthiſiques, & leur ſert d'aliment.

ERYNGIUM, plante qu'on appelle auſſi *panicaut*, *chardon Roland*, ou *chardon à cent têtes*. Voyez PANICAUT. Morin l'appelle *eryngium planum*. C'eſt une fleur d'Automne. Elle fleurit dès le mois de Juillet.

ERYSIMUM, plante qu'on appelle autrement *velar* ou *tourterelle*. Voyez VELAR.

ESCOURGEON: on met au rang des bleds l'*eſcourgeon*, qu'on appelle autrement *ſecourgeon*, comme qui diroit *ſecours des gens*, ou *orge* d'Automne, *orge* quarré, & *orge* prime, parce qu'effectivement c'eſt une eſpece d'orge qui ſe ſeme en Automne, dont l'épi a quatre coins, qui mûrit avant aucun autre grain, & qui eſt d'un grand ſecours, ſur-tout aux pauvres gens quand les bleds manquent, ou qu'ils n'en ont pas aſſez pour aller juſqu'à la nouvelle récolte. Il demande une terre graſſe, bien cultivée & plutôt ſéche qu'humide, parce que tenant de la nature de l'orge, il eſt naturellement ennemi de l'humidité. C'eſt ce qui a fait croire à bien des gens qu'il aime les terres légéres & ſéches; mais il n'y trouveroit pas aſſez de ſubſtance. Il ne ſe garde pas deux ans; c'eſt pourquoi il faut tout employer dès la premiere année, à la réſerve de ce qu'il en faut pour la ſemence. C'eſt un grain fort maigre, ridé & chétif, plus gros par un bout que par l'autre, & qui reſſemble beaucoup à l'orge commun. On en conſomme quantité dans le Perigord & le Limoſin. On l'appelle encore dans quelques pays *pamelle*, ou *orge chevalin*, parce qu'il eſt très-bon pour engraiſſer les chevaux.

ESPALIER, ſe dit des arbres fruitiers plantés le long des murailles & paliſſés, c'eſt-à-dire, dont les branches ſont attachées depuis le pied juſqu'en haut à un treillage qu'on a appliqué aux murailles. On dit: j'ai cent, deux cens toiſes d'*eſpaliers*, &c. c'eſt-à-dire, cent ou deux cens toiſes de murailles garnies d'arbres fruitiers, &c.

A l'égard de nos *eſpaliers* d'arbres fruitiers, c'eſt par le moyen de la taille & des liens qu'on les aſſujettit à former cette figure plate & étenduë, qui ne leur eſt nullement naturelle, mais de laquelle cependant ils s'acommodent fort bien

quand ils ont à faire à un Jardinier habile. On a soin de ne pas laisser croître les arbres en *espalier*: on les assujettit contre les murs d'un Jardin, & on leur donne la figure d'un éventail, ou plutôt d'une main ouverte. Les *espaliers* font un grand ornement dans un Jardin, & rapportent beaucoup quand ils sont conduits habilement. Les fruits à noyau surtout y prennent un bon goût & un coloris admirable.

Les arbres qu'on veut mettre en *espaliers* doivent être plantés à dix ou douze pieds de distance l'un de l'autre, & entre deux de ces arbres on en doit mettre un à demi-tige, afin que le mur soit entierement couvert. Quand on plante un arbre, il faut avoir soin de bien étendre les racines qui auront été auparavant retaillées, & jetter la terre entre les racines, de telle maniere qu'il ne s'y fasse aucun vuide, & ensuite un peu marcher sur la terre pour l'affaisser. L'arbre étant planté, il sera bon de mettre au-dessus de chaque pied du fumier consommé, dont on formera un quarré autour de la tige. Ce fumier conserve la fraîcheur des racines, & leur communique par les pluies qui le détrempent un sel qui contribuë à l'accroissement de l'arbre. C'est aux mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre qu'on plante les *espaliers*.

La Quintinie dit qu'un *espalier*, pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir sa tige & ses branches également partagées aux deux côtés opposés, afin qu'il soit également garni par toute son étenduë, en quelque endroit que sa tête commence, soit bas de tige; en ce cas, il doit commencer à environ un demi-pied de terre, soit qu'il ait la tige haute, & pour-lors il commence à l'extrémité de sa tige, qui est d'ordinaire de six à sept pieds. Les arbres qu'on doit mettre en *espaliers*, sont, selon lui, les figuiers, les pêchers, les pruniers, les poiriers, les vignes, les cerisiers précoces, les abricotiers, & quelques azerolles: mais il n'y met pas indifféremment toutes sortes de figues, de pêches, de prunes, de poires, &c. Il en exclut les pommes, les mûres, les amandes, les cerises, griottes, bigarrots, pommes de coing, &c. à moins qu'on n'ait une si grande quantité de murailles, que pour ainsi dire on ne sçache qu'en faire.

Il y a des fruits qui demandent moins de distance entre eux; ce sont toutes sortes de raisins qui se contentent partout de deux pieds ou deux pieds & demi tout au plus. Les pêches & les prunes demandent une distance assez grande; il en faut un peu moins aux poires & aux précoces. Les abricotiers & les figuiers en demandent d'ordinaire plus que tout le reste; ceux-là parce qu'ils font de fort grosses branches qu'il est dangéreux de racourcir beaucoup, & ceux-ci parce qu'ils sont peu sujets à la taille, qu'ils poussent extrêmement du pied, & qu'ils ont besoin d'avoir une étenduë assez grande, ou autrement ils ne fructifieroient presque pas.

L'Auteur ci-dessus cité fait deux classes; l'une pour les arbres en *espalier* qui occupent plus de place, l'autre pour ceux qui en occupent moins. Dans la premiere, il met les figues, les pêches, les prunes & les abricots. Dans la seconde, les poires, les cerises précoces & azerolles. Aux murailles qui sont hautes d'environ sept à huit pieds ou un peu plus, si le fonds en est bon & les terres nouvelles, il met les arbres de la premiere classe à douze pieds les uns des autres, & ceux de la seconde à neuf. Si le fonds n'est que médiocre en bonté, il met les premiers de huit à neuf, & les autres de sept à huit. La distance de douze pieds surprend ceux qui n'ont pas beaucoup de murailles à remplir, & leur fait craindre de ne voir jamais leurs murailles garnies. Mais La Quintinie leur apprend que des arbres trop près des autres deviennent stériles, & causent de l'embar-

tas pour la culture, & que ceux qui sont espacés à douze pieds, en bon fonds, contre une muraille un peu haute, font aisément chaque année plusieurs jets, chacun de quatre à cinq pieds de long, approchent tous les ans les uns des autres & ne laissent gueres long-tems de place vuide entre eux.

Aux murailles qui sont de neuf pieds & un peu plus de haut, si le fonds est bon, il veut que les arbres en *espaliers*, de la premiere classe, soient espacés de neuf à dix pieds, & ceux de la seconde de sept à huit. Si le fonds n'est pas bon, il dit de mettre les premiers à huit pieds, & les autres à sept. Le plus ou le moins d'un pied, tant à l'égard de la hauteur des murailles qu'à l'égard de la distance des arbres, ne paroît pas grand chose; cependant cela paroît considérable pour le bon ou le mauvais succès d'un *espalier*.

Quand les murailles ont onze à douze pieds ou un peu plus de hauteur, si le fonds est bon, on peut se résoudre à planter les arbres une fois plus près qu'aux murailles ci-dessus: mais il faut avoir l'attention qu'entre deux arbres de médiocre taille, il y en ait un qui monte pour garnir le haut. Il faut pour cela avoir des arbres qui soient véritablement de tige. Ainsi contre ces sortes de murailles les arbres doivent être espacés de six pieds, si le fonds est bon, & de quatre à cinq, si le fonds en est médiocre. La tête de chaque arbre doit garnir cinq ou six pieds de chacun de ses côtés, ce qu'elle fait aisément, pourvû qu'au bout de sept ou huit ans, si on s'apperçoit que la vigueur ne continuë pas, on soit soigneux de remettre entre deux arbres un peu de bonnes terres nouvelles, afin de la rétablir & réparer, ce que tant de racines auront altéré.

Notre Auteur ne veut point qu'on entrelasse pêle & mêle de la vigne, des figues, des fruits à noyau & des fruits à pépin. Il aime mieux qu'on mette chaque espece séparément. Il conseille un *espalier* entierement pour les figues, un autre pour les pêches, prunes & abricots, dont il ne condamne pas le mélange, parce que les pêchers sont plus sujets à périr en tout ou en partie, soit par accident, soit par vieillesse que les autres fruits. Avec cette précaution, & en cas de mortalité des pêchers, il reste toujours quelque beauté aux *espaliers*.

Autant qu'il est possible, il avertit de destiner un bout de murailles aux poiriers, & de ne les point mêler avec les pêchers. Une autre pour les raisins qu'il veut même tous séparés par especes, sans confondre les muscats, les chasselas, les corynthes, &c. Il arrive quelquefois qu'on met des pieds de chasselas parmi d'autres fruits, cela ne doit être que pour quelques endroits de muraille extrêmement hauts, afin d'en faire monter quelque pied tout droit jusqu'à une certaine hauteur, où les autres fruits ne sçauroient parvenir; on se sert pour cela du chasselas, & non du muscat, qui ne mûrit pas bien à hauteur de treille.

Quant à la distribution des *espaliers*, cela dépend autant de l'étenduë du terrein que du goût & de la fantaisie. On peut d'ailleurs consulter LA QUINTINIE, qui parle de tous les fruits bons à mettre en *espalier*, & dont je parle aussi, chacun en leur lieu, & je finis cet article par dire que la hauteur des murailles la plus ordinaire, pour les *espaliers* dans les bons fonds, est d'environ neuf pieds, & que c'est sur ce pied-là qu'on doit planter toutes sortes d'*espaliers*.

ESPARGOUTE, ou PETIT MUGUET. Il y en a de deux especes; la grande & la petite *espargoute*. Les fleurs de la grande sont incarnates au dehors, & jaunes au dedans: elles ressemblent en quelque maniere aux étoiles, à cause de certaines petites feuilles qui les environnent. Ses feuilles sont un peu longues & veluës, & elles ont la figure de celles de l'olivier, mais plus petites, d'un goût

âcre, & un peu amer. Sa racine eſt pleine de fibres, elle n'a pas mauvaiſe odeur. Il s'en trouve qui ont la fleur jaune, qu'on croit être l'*amello* de Virgile. Cette plante croît dans les lieux incultes & ſabloneux, & fleurit en Août. On la trouve proche de Narbonne.

La petite *eſpargoute* fait ſa fleur jaune en été, ronde, plate, & un peu relevée comme celle de l'œil de bœuf. Elle eſt compoſée de cinq ou ſix petites feuilles étroites, aiguës, fermes & longuettes, qui reſſemblent aſſez bien au poiſſon de mer. Ses tiges ſont de la hauteur d'un pied, au nombre de trois ou quatre, dures & velues, & garnies de feuilles longues ſemblables à celles de la *lychnis*. Sa racine eſt chevelue. Elle croît dans les prés & le long des ruiſſeaux, proche de Narbonne. La graine eſt mûre en Août, ou en Septembre.

La grande *eſpargoute* rafraîchit modérément, elle eſt digeſtive, comme ſon goût amer le marque, & deſſicative. L'endroit incarnat de la fleur bû avec de l'eau eſt bon contre l'eſquinancie, le mal caduc des petits enfans, & contre les ſerpens qui fuient à la fumée de l'herbe qu'on en brûle.

La petite *eſpargoute* eſt bonne contre l'ardeur de l'eſtomac appliquée deſſus, comme auſſi à l'inflammation des yeux & des aines, & au fondement relâché. On dit que ce qui eſt purpurin en la fleur, & pris en breuvage, ſert contre l'eſquinancie.

ESSAIM, c'eſt une volée, une multitude de jeunes abeilles, qui ſortent de leur ruche pour ſe ſéparer des vieilles & pour aller ailleurs. Les *eſſaims* ſont le principal produit, & le point le plus important du gouvernement des mouches à miel, tant pour ſçavoir conduire ſes propres abeilles, que pour ſçavoir profiter des *eſſaims* qui travaillent & qui multiplient beaucoup.

En fait d'abeilles, *eſſaim* & *jet* ou *jetton* ſont la même choſe, de même que *eſſaimer* & *jetter*, & on appelle meres mouches, meres ruches ou ſouches, celles qui ont *eſſaimé*.

Les jeunes abeilles qui ont pris naiſſance, & qui ont été nourries par les meres juſqu'a ce qu'elles puiſſent elles-mêmes aller aux champs & travailler forment un *eſſaim*, qui de gré ou de force ſort tout à coup des ruches, & va ſe chercher un établiſſement pour faire comme les autres. Aſſez ſouvent le Roi de l'*eſſaim* ſort le premier, & attend tout ſon peuple ſur le ſiége du panier. Elles s'aſſemblent & s'arrangent toutes autour de lui, & attachées les unes aux autres ne font plus qu'un peloton qui s'envole, & s'arrête où le Roi veut ou peut.

On doit veiller à la ſortie des *eſſaims*, pour qu'on les attrape. Ils ſortent plutôt ou plus tard, ſelon le cours de la Lune de Mai, qui eſt d'ordinaire le tems de leur *jet*, & ſuivant la chaleur du climat & du tems. Ils ſortent de meilleure heure dans les pays chauds. Aux environs de Paris, & aux pays de même température, la ſaiſon du *jet* eſt depuis le mois de Mai juſqu'à la Saint Jean. Ceux qui viennent enſuite peuvent difficilement réuſſir. Quelquefois il paroît des *eſſaims* avant ce tems; mais il ne faut pas s'y tromper, car ce ſont des vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de proviſion, ou qui en ſont chaſſées par des plus fortes.

Il y a auſſi des petits *eſſaims* qui n'ont pas quitté la ruche avant l'hyver, & qui ſe ſont rangés dans un coin, qui ſortent au premier beau tems. Ils peuvent tous réuſſir ſi l'on peut les arrêter dans les ruches, ce qui eſt fort difficile. Il y a des ſignes & des heures pour le *jet*, & des accidens qui peuvent lui arriver. *Voyez* JET.

ESSARTER, c'eſt défricher une terre, en arracher les bois, les racines, le taillis, ou le vieux plan qu'on y avoit mis, ou les ronces qui y ſont venuës faute de culture, pour la rendre diſpo-

sée à y semer ou planter ce que l'on voudra. On appelloit autrefois *essarts* des broussailles; d'où vient que plusieurs s'appellent *des Essarts*.

CHARLES ESTIENNE appelle *essarter*, ce qu'on dit en Latin *collucare*, *interlucare*, retrancher les branches qui offusquent l'arbre ; ou même retrancher & couper quelques arbres dans un bois, afin que les autres arbres voisins aient plus d'air & plus de jour. Il témoigne que de son tems cela s'appelloit bailler jour, ou bailler Soleil, parce que les branches ou les arbres qui étouffent les autres les empêchent d'avoir du jour, du Soleil. On appelle cela aujourd'hui *égayer*.

ESSE, cheville de fer un peu courbée, qu'on met au bout de l'essieu pour tenir la roue.

ESSIEU ou AISSIEU, est un bois qu'on débite en grume de six pieds de long, & de sept à huit pouces de diamétre, par le menu bout ; c'est la piéce des charrettes qui entre dans le moyeu des roues. Il y en a aussi de fer.

ESSUCQUER, terme usité dans l'Agriculture, & qui veut dire exprimer le suc des raisins. On se sert de cette expression lorsqu'il s'agit de tirer le moût de la cuve, & d'en passer pour cela la vendange. Ainsi on dit : il est tems d'*essucquer* cette vendange. Le vin prendra trop de couleur si l'on n'*essucque* bientôt cette cuve. Il y a de l'apparence que c'est un mot de l'Auxerrois, Patrie de LIGER. L'on peut toujours assurer qu'en bien des Provinces on ne connoît point le terme d'*essucquer* : cela s'appelle tirer la goutte d'une cuve, ou tirer la cuve. *Voyez* le Dictionnaire de Trévoux.

ESTOUBLE, chaume ; c'est ce qui reste du tuyau de bled sur la terre quand on a fait la moisson. Il y a quelques endroits où l'on dit *éteule*. En Bourgogne on dit *éteuble*, mais mal. LIGER. *Voyez* ETEULE.

ESTRAGON, plante aromatique qu'on met au rang des auronnes. Cette herbe a les feuilles entieres, étroites, un peu longues & noirâtres, assez semblables à celles de l'hyssope ou du lin, d'un goût très-piquant, âcre & aromatique. Ses tiges sont rondes d'environ deux pieds de haut, divisées en plusieurs branches, d'où sortent des petites fleurs jaunes, aussi-bien que ses fruits. Ses fleurs sont de la même structure, & disposées de la même maniere que dans l'auronne ordinaire & dans l'absynthe. Sa racine est longue, grêle, & fort fibreuse. Elle jette tous les ans de nouvelles tiges. On mange souvent de cette herbe dans les salades, pour corriger la crudité & la froideur de la laitue, & des autres herbes semblables. On fait du vinaigre d'*estragon* ; les friands modernes l'ont mis en crédit. On fait aussi du vin d'*estragon* en faisant bouillir des branches de cette plante dans du vin blanc qu'on passe ensuite.

Pour faire venir de l'*estragon*, il faut piquer plusieurs semences ou graines de lin dans un oignon, & planter cet oignon le germe en dessous, la graine de lin venant à pousser produit l'*estragon* qu'on replante ensuite.

L'*estragon* est une plante cordiale, stomacale, incisive, déterfive, apéritive & sudorifique. Elle excite l'urine, chasse les vents, provoque l'appétit, résiste au venin, fait cracher étant mâchée, est bonne pour le scorbut ; & infusée dans un demi-setier d'eau, à la maniere du thé, est bonne ponr les foiblesses d'estomac, les indigestions, & les envies de vomir.

ESTROPIER, en terme de Jardinage, se dit des arbres, & il signifie taillader un arbre, lui ôter les branches qu'il faudroit laisser, & dont il a besoin. On dit : ce pêcher est tout *estropié*. Les Jardiniers mal habiles *estropient* tous leurs arbres.

ESULE, se dit de quelques plantes. Il y en a une qu'on appelle ordinaire-

ment petite *ésule*. Sa racine est plus grosse que le doigt, souvent plus petite, fibreuse & ligneuse. Ses feuilles sont semblables à celles de la linaire, & ses fleurs disposées en parasol & jaunes. La petite *ésule* est un bon hydragogue. *Voyez* TITHYMALE.

ETABLAGE, le loüage d'une étable.

Etablage, est aussi un droit que les Seigneurs levent en quelques lieux, pour permettre aux Marchands d'exposer leurs Marchandises en vente.

ETABLE: ce mot est général pour signifier toute sorte de lieu à mettre les bestiaux : en voici de particuliers. *Etable* à bœufs, *bubile :* Columelle. *Etable* à pourceaux, *hara :* Ciceron ; ou *suile :* Ovide. *Etable* à brebis, *ovile :* Columelle. *Etable* à chévres, *caprile :* Columelle. C'est un couvert ou loge où on retire les bestiaux, particulierement les vaches & les brebis. On le disoit autrefois des chevaux, & la plûpa.. les paysans le disent encore, au moins en bien des endroits, & ne font point ces distinctions que font les gens qui parlent bien.

Il faut qu'une *étable* soit chaude en hyver & un peu aërée en été, les bestiaux s'en portent mieux. On doit avoir plusieurs *étables* dans une maison de Campagne, où il y a suffisamment des terres pour mener un labourage à une ou plusieurs charruës ; sçavoir, une *étable* à bœufs ou à vaches, une *étable* à cochons & à brebis, & une pour les chévres. Toutes ces *étables* doivent être bien construites, & il faut prendre garde qu'elles ne soient point enfoncées en terre, afin que l'eau n'y entre pas & n'y séjourne point. On doit donner de la pente à ces *étables* pour laisser écouler les eaux. Il n'y a rien qui cause plus de maladie à ce bétail. L'*étable* pour les brebis doit être bâtie dans les mêmes vûës, quoiqu'en disent quelques Auteurs sur l'Agriculture. Pour l'*étable* aux cochons, on n'y prend pas garde de si près ; au lieu que celle pour les chévres doit avoir son plancher un peu élevé au-dessus de terre, parce que l'humidité est très-contraire à ces animaux. Quand le tems est mauvais, il ne faut point faire sortir les bestiaux de l'*étable*.

ETABLER, mettre les bestiaux dans une *étable*. Dans les Pays de montagne les bestiaux sont *établés* huit mois de l'année sous les neiges. On dit aussi *établer* les chevaux, pour dire les mettre à couvert en quelque lieu que ce soit. Il faut que l'écurie où l'on étable les chevaux soit unie, dit Soleisel.

ETABLERIES, diverses étables en un même corps de logis. On dit : il y a dans cette maison des *étableries* fort commodes.

ETAGE, est un terme de bâtiment, d'où les Jardiniers l'ont emprunté pour marquer la conduite qu'ils doivent tenir à l'égard des arbres sujets à la taille. Ils disent donc qu'il ne faut pas laisser monter trop vîte leurs arbres, tant les nains que les espaliers, mais seulement les laisser monter peu à peu chaque année, & ils appellent cela monter par *étage*. On dit aussi *étage* de racines ; par exemple, il suffit qu'un arbre ait un seul *étage* de bonnes racines, c'est-à-dire, qu'il ait des racines sortant tout autour du pied ; de maniere qu'il n'y en ait point de beaucoup plus hautes, ni de beaucoup plus basses les unes que les autres.

ETALON ou ETELON, cheval entier qui sert à couvrir les jumens poulinieres qu'on enferme dans un haras pour en avoir de la race. Il faut laisser aller l'*étalon* aux cavales, & ne les point faire couvrir en main, c'est-à-dire, en les tenant par le licol. Les meilleurs *étalons* sont les chevaux d'Espagne, tant pour l'ordinaire, que pour le plaisir, si ce n'est pour le tirage qu'il les faut choisir autrement, c'est-à-dire, plus forts & plus gros de membres, & un peu plus chargés de chair.

ETAMINE, chez les Fleuristes, & chez les Botanistes, se dit de ces petites parties qui sont dans les tulipes, les lys, & autres fleurs autour de la graine, suspenduës sur des petits filets. Selon la définition d'*étamine*, donnée par M. TOURNEFORT, il est essentiel aux *étamines* d'être chargées de sommets; ainsi les *étamines* sont des filets placés ordinairement au centre de la fleur & qui soutiennent des sommets. M. DE REAUMUR assuré dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, édition de 1711. *page* 290. qu'avec quelque soin qu'il ait examiné les filets du *fucus marinus*, il n'en a pû trouver dont les extrémités fussent chargées de sommets, ce qui l'empêche de leur donner le nom d'*étamine*: mais il ajoute qu'on peut supposer que les sommets de ces filets tombent, dès-lors que ces filets commencent à se développer; que peut-être même tombent-ils plus tard, quoiqu'il n'en ait point apperçû, & qu'une supposition de plus ne coûte gueres dans un systême. Les *étamines* & les sommets sont différens dans certains genres de plante. *Voyez* SOMMET.

LIGER croit que ces parties des fleurs ont été appellées *étamines* par la ressemblance qu'on a vû qu'il y avoit entre la couleur de ces parties, & celle qu'on remarque sur les étoffes qu'on nomme *étamines*.

M. TOURNEFORT regardoit les *étamines*, comme les canaux excrétoires qui déchargeoient l'embryon naissant des sucs inutiles, & il croyoit que ces excrémens de la nourriture du fruit formoient la poussiere qu'on remarquoit dans ces *étamines*. M. GEOFFROY le cadet, qui explique la génération des plantes, prétend que cette poussiere en tombant sur le pistil communique par ce canal ou tuyau la fécondité à la graine ou au fruit que ce pistil renferme. Sur ce pied-là on peut dire qu'une même fleur auroit les deux sexes qui concoureroient ensemble à la génération; que les *étamines* seroient la partie masculine de la fleur; que la poussiere, qui est toujours d'une nature huileuse & gluante, répondroit à la liqueur séminale, & que le pistil seroit la partie féminine, qui conduiroit aux embryons, ce que cette poussiere fourniroit d'utile pour les féconder. *Voyez* l'Historien de l'Académie Royale des Sciences de 1711. *page* 210.

ETANG, réservoir d'eau douce dans un lieu bas, fermé par une digue ou chaussée pour y nourrir du poisson. Plus l'eau d'un *étang* aura d'étenduë, plus l'*étang* contiendra de poisson & rapportera. Les grands *étangs* servent pour avoir du gros poisson, & les petits pour du petit, que l'on nomme *feuille* ou *alevin*, dans les environs de Paris. On appelle aussi *carpieres*, *forciers* ou *aleviniers*, tous les petits *étangs* où l'on met du poisson, principalement des carpes mâles & femelles pour peupler. Les petits *étangs* se font & se gouvernent comme les grands, il n'y a de différence que le plus ou le moins d'étenduë & de peuple.

La meilleure assiette d'un *étang* est l'endroit qui de sa nature est large, spacieux, enfoncé d'un côté, & relevé de l'autre, afin qu'à moins de frais on en puisse faire la chaussée. C'est aussi ordinairement au bas des vallons où il faut jetter ses vûës, pour ces sortes d'entreprises, afin que l'*étang* se trouvant naturellement creusé, on ne soit point obligé à beaucoup de dépense pour le rendre parfait.

Un *étang*, où l'on veut nourrir du poisson en quantité, doit être profond de huit à dix pieds d'eau, ou de quatre tout au moins. Un endroit enfoncé épargne beaucoup de soins, de peine & d'argent, pour y dresser une chaussée; car n'étant pas obligé d'y élever une autre muraille, il n'en coûte pas tant: mais tel qu'on trouve le terrein, tel il faut le prendre, & ne rien épargner pour faire une bonne

chaussée, qui doit servir comme d'un mur pour arrêter le poids des eaux qui s'y amassent en abondance; car lorsqu'une chaussée, pour avoir été mal construite, vient à manquer, c'est une perte considérable pour celui à qui appartient l'*étang*.

Quand on fait construire un *étang*, il est à propos d'y creuser au milieu un fossé large & profond, qui régne d'un des bouts de l'*étang* à l'autre, aux côtés duquel seront plusieurs petites tranchées pendantes du côté de la chaussée, afin que les eaux s'écoulent dans un autre fossé, appellé le *grand fossé*, au bout duquel est la bonde qui sert pour vuider l'eau de l'*étang* quand on le veut pêcher. C'est par-là aussi qu'il se décharge de l'eau superflue qui y vient. La terre qu'on tire des fossés sert en partie pour construire la chaussée, ainsi que celle qu'on transporte de l'*étang* même qu'on creuse.

Pour prévenir le désordre que cause à la chaussée les vagues de l'eau, qui sont quelquefois agitées par les vents, & qui peut provenir par la chûte de l'eau, qui y coulant des lieux voisins avec impétuosité brise la chaussée & en entraîne une partie; on plante des pieux tout du long, bien enfoncés en terre, au milieu desquels on met de grosses bottes d'épines, bien liées, entre les pieux & la chaussée avec de bonnes arres, ce qui sert comme d'un contre-mur qui éprouve & abat la premiere impétuosité de l'eau, de maniere que la chaussée n'en est point endommagée.

Les chaussées construites de bons matériaux liés de bon mortier, soutenus de fondemens solides avec de bon libage dans le bas, résistent aisément au poids de l'eau qui y tombe. Où le pavé est commun, il est nécessaire d'en revêtir le haut de la chaussée, cela empêche que les débordemens des eaux n'entraînent beaucoup des terres de superficie; il faut avec cela faire deux décharges aux deux côtés de la chaussée par lesquelles l'eau s'écoule quand il y en a trop. Ces décharges seront grillées, afin que le poisson ne puisse point se perdre par ces endroits.

La bonde de l'*étang* doit être placée à l'endroit le plus bas de la chaussée au bout du grand fossé, afin de mieux mettre l'*étang* à sec quand on le veut pêcher. On mettra une grille à petits trous au-devant de cette bonde, pour empêcher, lorsqu'elle coule, que le poisson ne se perde. Pour la façon des bondes il y en a de tant de sortes, qu'on laisse à la fantaisie d'un chacun d'en faire faire comme bon lui semblera.

Le principal entretien de l'*étang* consiste à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal-à-propos; c'est la chose la plus essentielle à la vie du poisson. Il faut avoir soin de visiter de tems en tems la chaussée, d'examiner l'écluse & la bonde, & de voir les grilles, afin que s'il y manque quelque chose on ne soit point paresseux de mettre les ouvriers après pour les faire raccommoder.

Quant à l'empoissonnement d'un *étang*, il faut d'abord considérer la nature du terroir où il est situé; car comme en tous lieux les terres n'apportent pas indifféremment toutes sortes de graine, de même un *étang* ne nourrit pas du poisson de toute espece. Dans les *étangs* où la terre est fangueuse & limoneuse vivent & se plaisent beaucoup la tanche, les barbeaux, l'anguille, les carpes, & le lanceron. Dans les lieux sabloneux se nourrissent fort bien les loches, les brochets, les perches, les gardons, & les carpes aussi. Outre tous ces poissons, il y a le poisson blanc, sous lequel nom sont compris la vandoise, le meûnier, le cheveneau, le goujon, le véron & la ménuise. Ces sortes de poissons ensemble s'appellent le menu fretin de l'*étang*, comme la grenoüille & l'écrevisse en sont nommées les excrémens.

Quand on empoissonne les *étangs*, on

doit avoir l'attention de n'y mettre le brochet que deux ans après qu'il a été empoissonné, parce que ce poisson fort gourmand de son naturel est sujet à manger les autres poissons, quand ils sont petits, ce qu'on évite quand on donne le loisir aux autres de se fortifier.

Le mois de Mai est toujours le tems qu'on choisit pour empoissonner l'*étang*, parce que c'est la saison de trouver beaucoup de petits poissons, les poissons commençant à frayer dès le commencement du Printems. Parmi ces petits poissons propres à peupler un *étang*, il faut prendre autant qu'il est possible les plus gros, afin que dans le transport qu'on en fait, & la fatigue qu'ils en souffrent, il n'en périsse pas beaucoup.

Si l'on veut n'avoir recours qu'à soi-même, pour repeupler un *étang*, on a un endroit, qui est comme une espece de *vivier*, dans lequel on met tout l'empoissonnement, qu'on a tiré de l'*étang* qu'on a pêché, pour l'y conserver, jusqu'à ce que l'*étang* vuide soit en état de contenir l'eau, & d'y nourrir le poisson qu'on y destine. En Bourgogne, on appelle cet empoissonnement de l'*alevin*, & par étymologie le lieu où on le conserve se nomme *alevinier*.

Il y en a qui pêchent l'*étang* tous les trois ans. Le poisson pour-lors n'est pas bien beau, il est maigre & décharné, au lieu que ceux qui ne le pêchent que de cinq ans en cinq ans, en tirent du poisson qui est gras & d'une belle grosseur.

La saison de pêcher les *étangs* est le mois de Mars, & pour cela on leve la bonde de l'*étang*, afin que l'eau s'écoule toute; alors le poisson se retire & s'amasse dans les fossés où il y a de l'eau, & avec des corbeilles ou des paniers, on a le plaisir de le prendre. On le jette dans des futailles pleines d'eau qui sont sur le bord de l'*étang*, & dans lesquelles on en fait le transport où l'on veut.

Pendant les cinq ans que l'*étang* est empoissonné, on ne doit pas s'aviser d'y aller pêcher tous les ans; car au bout de ce tems on croiroit trouver quelque chose, & l'on se tromperoit. Ce n'est pas que quelquefois, & dans une nécessité pressante, on ne puisse jetter l'épervier; mais cela ne se doit faire que rarement. *Voyez* MARE, & VIVIER.

ETANT, terme des Eaux & Forêts, qui se dit du bois qui est en vie, debout, sur pied, & sur racine. On dit : il y a dans ce bois tant d'arbres en bois morts, & tant en *étant*. L'Ordonnance défend de faire des ventes d'arbres en *étant* avec les chablis.

ETE', c'est la plus chaude des saisons de l'année; celle où l'on moissonne; celle qui produit les fruits rouges, les fruits à noyau, des melons, &c. & que La Quintinie, pour son abondance & l'ordre des fruits qui se succédent les uns autres, appelle une maniere de république annuelle & passagere.

ETENDART, se dit de certaines fleurs qu'on appelle *Iris*, & signifie les trois feuilles supérieures qui s'élevent au-dessus des autres. On les appelle aussi les *voiles*. On les nomme *étendart*, à cause que ces feuilles ressemblent à de petits *étendarts*, ou qu'on se l'est imaginé.

Les Fleuristes donnent aussi le nom d'*étendart Royal* à un œillet; c'est un cramoisi, blanc, bien tranché, & de gros panaches détachés : sa fleur est hâtive, son feuillage d'un beau verd, & sa plante forte. Il ne créve pas en lui laissant cinq boutons. Morin.

ETERNELLE, plante qui produit des fleurs jaunes en forme de bouquet. Les feuilles & la tige de l'*éternelle* sont d'une certaine couleur verte & blanchâtre. Au haut des tiges il vient des petites fleurs ramassées en bouquets qui sont autant de petits bouquets jaunes de paille; & d'autant que la fleur, quoique coupée de dessus le pied, se conserve fort long-tems sans changer de couleur, on la nomme *éternelle*. Il ne lui faut que

la culture commune & ordinaire. Morin, *Culture des Fleurs.*

ETESTER, se dit des arbres. On *étête* les saules, marseaux, peupliers & autres bois blancs. Il est défendu d'*étêter* les grands arbres des forêts.

ETEULE, est la partie du tuyau de bled, qui est comprise entre deux de ses nœuds. L'épi de bled naît au bout de la troisiéme ou quatriéme *éteule*. On appelle aussi *éteule* le chaume qui reste sur la terre, après que le bled est coupé. En quelques lieux on dit *étrouble*, & en d'autres *étruble* ou *chaume*.

ETIOLER; ce mot, avec le pronom personnel, se dit des plantes, qui pour être trop serrées dans leur planche montent plus haut qu'elles ne doivent; de sorte qu'au lieu d'être grosses & fortes, elles sont foibles & menuës. On dit: ces plantes s'*étiolent*, ou sont *étiolées*.

Etioler, se dit aussi des branches qui sont dans le milieu des arbres trop confus & trop serrés. On dit: ces branches commencent à s'*étioler*. Il faut prendre garde que ses branches ne s'*étiolent*. La Quintinie.

ETOILE, c'est une fleur connuë aussi sous le nom d'*aster*. Nous en avons déja parlé. Mais voici ce que Bradeley en dit: les Botanistes curieux, dit-il, comptent vingt especes d'*étoiles*, & il croit en avoir vû la figure de plus de quinze sortes différentes. Il ne parle que de deux especes, parce qu'on les multiplie toutes de la même maniere. L'espece la plus grande des deux, qu'il recommande, est connuë des Jardiniers Anglois sous le nom de *fleur d'Octobre*, & des nôtres sous celui d'*Oculus Christi*. Elle produit des fleurs pourpres au mois d'Octobre sur des tiges d'environ quatre pieds de hauteur, & ne le céde en rien à aucune fleur du Printems. Je ne puis m'empêcher de remarquer ici, dit l'Auteur Anglois, que les *fleurs d'Automne* sont naturellement d'une couleur un peu foncée. Cette espece, & les autres *étoiles*, ont les fleurs pourpres; le *safran* fleurit pourpre; le *cyclamen* d'Automne panche un peu vers cette couleur. Les *giroflées*, qui fleurissent à la fin de l'année, ont les fleurs presque pourpres: pareillement les *colchiques*, qui sont des fleurs d'Automne, sont aussi de la même couleur. Je crois, ajoute-t-il, qu'il seroit digne d'un Curieux d'examiner si cette couleur pourpre, dont les fleurs d'Automne sont teintes, ne procéde pas de la qualité actuelle de la terre, dont presque tous les sucs sont alors épuisés. Mais pour revenir à la culture de cette *étoile*, ou *fleur d'Octobre*, elle est si sujette à peupler par les racines, que si on ne la gênoit pas dans des pots, elle garniroit bientôt tout le terrein des environs. Chaque rejetton, détaché de la racine au mois de Mars, croîtra dans toute sorte de terrein & d'exposition, & fera la même année un beau coup d'œil. Elle mérite d'être placée parmi les plus grandes fleurs.

Celle qu'il appelle *étoile d'Italie* produit des fleurs pourpres en Août & Septembre sur des tiges d'environ trois pieds de haut. On la gouverne comme la précédente; mais comme elle devient bien moins haute, on la plante dans des endroits plus petits.

Etoile, sorte de pomme, qui est faite en *étoile*, & qui en porte le nom. Elle est jaune & se garde jusqu'en Avril. Elle est aigrette & durette; c'est un mauvais fruit, dit La Quintinie.

Etoile, se dit aussi de plusieurs allées d'un Jardin ou d'un Parc, qui viennent aboutir à un même centre à une place ronde. On ratisse les allées d'une *étoile*; ou bien on met dans le milieu du gazon de fine herbe, appellée *bas-foin* par les Grainetiers qui en vendent la semence. On fauche ce *sain foin*, *bas-pré* ou *bas-foin*, trois ou quatre fois l'année. A côté des pelouzes, ou tapis verds, on laisse des sentiers larges de quatre jusqu'à huit pieds, selon la largeur des al-

lées : on les ratisse pour les détacher des tapis, & leur donner un air de propreté qui plaise. Les palissades d'une *étoile* doivent être bien entretenuës & tonduës en saison. Il vaut toujours mieux lorsqu'on les tond les serrer de près, avec le croissant, que de les laisser évaser ; c'est ce qui les ruine avec le tems : au lieu qu'étant bien gouvernées, ces palissades durent infiniment davantage, & ont meilleure grace à la vûë.

ETOILE'E, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe qui a presque les couleurs de la *dorilée* qui sont un beau violet & blanc. MORIN.

ETOUPE, c'est la bourre du chanvre, de la filasse & du lin. On tire quatre sortes de marchandises du chanvre ; le chanvre, la filasse, le courton & l'*étoupe*; les trois premieres se filent. Pour les filets de l'*étoupe*, ils sont trop grossiers & inégaux ; si cependant on les veut filer, on n'en fait qu'une ficelle grossiere, ou un fil noüeux & inégal. Si de ce fil on veut faire de la toile, ce ne peuvent être que des tissus grossiers & rudes, comme sont les serpillieres & autres, dont l'usage est si nécessaire à tant de différentes choses.

ETRAPE, est un petit instrument de fer qui sert à couper & scier le chaume qu'on appelle autrement *faucillon.* On dit aussi, *étraper* le chaume, pour dire le scier.

ETREIN, c'est une foarre ou paille fourragée, qu'on met sous le ventre des chevaux pour leur servir de litiere.

ETRILLE, espece de peigne de fer qui a plusieurs rangs de dents en forme de scie, avec quoi on panse les chevaux : on les grate & on les décrasse.

ETRONÇONNE : si l'arbre *étronçonné* est en plein air, il pourra être disposé à faire un beau buisson, & s'il est prêt de quelque muraille il pourra être disposé à faire un bel espalier LA QUINTINIE. Quand les murailles sont hautes, on y plante des arbres de tiges pour garnir cette hauteur, & on contraint leurs branches tout de même que celles des arbres *étronçonnés.*

ETRONÇONNER, signifie couper entierement la tête à un arbre, en sorte qu'il ne soit plus que comme un tronçon. On *étronçonne* les arbres lorsqu'on veut les enter en poupée. On use très-fréquemment de ce terme dans le Jardinage. On n'*étronçonne* un arbre que dans la vûë de lui faire jetter d'autres branches ; on n'en vient à cette opération que quand on veut greffer en poupée ou en couronne, & quand la plûpart des branches de la tête venant à mourir, on a lieu de juger que l'arbre deviendroit beau s'il étoit un peu baissé. Cela se pratique fort à l'égard des ormes, des noyers, des châtaigniers, & même des pêchers, des abricotiers, &c. LIGER, & LA QUINTINIE.

ETROUSSE, adjudication de quelques biens qu'on publie en justice. Il se dit particulierement des fruits de la récolte d'une année. L'*étrousse* d'un bail judiciaire. On dit aussi l'*étrousse* des réparations, ou des ouvrages qu'on publie au rabais. Il est d'un grand usage dans les Provinces ; on le dit moins à Paris. Il est parlé dans quelques Chartres d'un droit nommé *étrousse* & *mal-étrousse*, que ceux qui ont recueillis du foin dans l'année, ou qui ont des bœufs, doivent au Seigneur. Il consiste en quinze deniers tournois pour le foin, & douze pour les bœufs.

ETROUSSER, adjuger en justice. On dit : il s'est fait *étrousser* cette maison, ce loyer, ces fruits, à prix raisonnable.

EVANTAIRE, maniere de panier sans anse, long d'environ trois pieds, large de deux, fait assez grossierement d'osier verd. Les Marchandes de fruit & d'herbages s'en servent pour porter vendre leurs marchandises dans les ruës. Elles attachent cet *évantaire* avec deux cordes qu'elles se passent sur le cou, ou sur les aisselles. LA QUINTINIE.

EVASER, eſt le terme dont un Jardinier ſe ſert pour dire qu'il faut ouvrir dans le milieu un arbre qui ſe ſerre trop, ou pour dire qu'un arbre s'ouvre trop ; ainſi diſons-nous que naturellement les poiriers de beurré s'*évaſent* trop, & qu'il faut avoir ſoin de les reſſerrer ou rapprocher. Nous diſons auſſi que les poiriers de bourdon ſe ſerrent trop, & qu'il les faut ouvrir & *évaſer*.

EUDOXIA, œillet piqueté très-fin; le blanc en eſt beau, & il fleurit facilement. Sa fleur eſt médiocrement large, ſa plante fort délicate & ſujet à la pourriture. Il porte graine. Quatre boutons lui ſuffiſent. MORIN.

EVENTAIL, en Jardinage on uſe de ce mot, pour marquer la figure que doit avoir un eſpalier. Cet eſpalier pour être bien formé doit avoir la forme d'un *éventail*, dit LIGER. Les Jardiniers diſent encore des arbres en *éventail*, pour dire les arbres dont on ne laiſſe point venir les branches en rond; mais que l'on conduit de bonne heure à prendre une figure plate, comme celle d'un arbre en eſpalier. On fait des allées de tilleüils en *éventails*.

EVENTER, ou s'EVENTER. Le vin s'*évente* quand il eſt trop expoſé à l'air, ou que le tonneau qui le contient eſt débouché. Il ne faut pour cela qu'un petit trou par où l'air puiſſe paſſer, c'eſt pourquoi on ne ſçauroit trop prendre garde au vin; il faut le viſiter ſouvent, & voir s'il ne prend point vent par quelque endroit. Les fleurs blanches qui paroiſſent ſur le vin marquent qu'il eſt *éventé*.

EUFRAISE, petite plante annuelle qui ne paroît que dans l'Eté & dans l'Automne. On en fait cas pour les maladies des yeux. Cette plante, qui ne s'éleve tout au plus qu'à la hauteur de ſix à ſept pouces, a ſes racines menuës, blanchâtres, tortueuſes, & rarement branchuës. Sa tige & ſes branches ſont brunes, garnies de petites feuilles oppoſées deux à deux, ſemblables en quelque maniere à celles de la germandrée, plus courtes cependant, plus pointuës, d'un verd très-foncé, très-brun, & un peu luiſant en deſſus. Ses fleurs naiſſent des aiſſelles des feuilles, & ſont d'une ſeule piéce, percées par les deux bouts, découpées ordinairement en deux lévres, qui quelquefois ſont ſi peu diſtinctes qu'on diroit que cette fleur eſt coupée en cinq quartiers. Elles ſont blanches, marquées d'une tache jaune au milieu, & rayées par quelques lignes purpurines : les étamines ſe trouvent cachées ſous la lévre ſupérieure. Le calice qui ſoutient la fleur eſt à quatre pointes. Il renferme un fruit qui a ſervi de piſtil à la fleur. Ce fruit n'a que quelques lignes de longueur, & eſt diviſé en deux loges qui contiennent de la ſemence menue & de couleur de cendre. On en trouve dans les bois. Elle fleurit quelquefois en Juillet, & quelquefois en Août ſuivant les ſaiſons. Sa principale vertu eſt pour les yeux, d'où vient que quelques-uns l'appellent *herbe des yeux*, & *olphtalmica*. On fait boüillir l'*eufraiſe* dans le moût, juſqu'à ce que le vin ſoit fait. Ce vin eſt admirable pour éclaircir la vûë à toutes ſortes de perſonnes & d'âge, ſi l'on continuë de s'en ſervir. L'herbe mangée verte ou ſéche y eſt auſſi bonne, & quand on en mange long-tems dans les viandes, elle eſt ſinguliere pour les fluxions & débilité des yeux, tant appliquée que priſe par la bouche. Cette plante eſt enfin un fondant qui débouche les viſceres, & rétablit la fluidité des humeurs.

EUFRASQUE : les Fleuriſtes donnent ce nom à une tulipe, rouge & blanc de ſatin. MORIN.

EUPATOIRE : pluſieurs plantes de différens genres portoient autrefois ce nom, par rapport à leur uſage pour les maladies du foie. On croit que l'*eupatoire* des Grecs eſt la plante que nous connoiſſons aujourd'hui ſous le nom d'*aigremoine*; que le *coq des Jardins*, eſpece de *tanociſie*, eſt l'*eupatoire* de Méſué, &

que l'*eupatoire* d'Avicenne eſt la plante que nous nommons *eupatorium Cannabinum*. Cette derniere vient au bord des eaux ; ſa racine eſt vivace, chargée de beaucoup de fibres blanchârres ; ſa tige eſt droite, haute de trois à quatre pieds, branchuë, arrondie, veluë, & remplie d'une malle blanche ; ſes feuilles ſont longues, comme celles du chanvre, étroites, dentelées ſur leurs bords, oppoſées, & ordinairement au nombre de trois ſur une même queuë ; ſes fleurs ſont ramaſſées en bouquets. Elles ſont compoſées de fleurons lavés d'un peu de pourpre, ſoutenuës par des ſemences chargées d'une aigrette, & renfermées dans un calice allongé, grêle & écailleux.

Les Anciens appelloient *eupatoire* femelle notre *bidens*, ou *cannabina aquatica*. L'*eupatoire* a des parties ſubtiles, ſans chaleur, & a la puiſſance d'inciſer. Sa graine buë dans du vin eſt bonne au foie, à la dyſenterie & aux morſures des ſerpens. Sa décoction faite dans du vin, buë au poids de ſix onces, eſt admirable contre la rétention d'urine. L'eau diſtillée des feuilles eſt bonne à la toux, à la poitrine, à la jauniſſe, à la fiévre, & ſur-tout à la colique. L'*eupatoire* femelle eſt ſternutatoire & ſalivante. L'*eupatoire* de Méſué eſt ſtomachique, & celle d'Avicenne auſſi.

EUPHORBE, plante médecinale aſſez ſemblable au jonc, ou à la canne, que les Anciens nommoient *ferula*. Cette plante croît dans la Mauritanie. M. PAUL HERMANS, Excellent Profeſſeur en Botanique, dans le Jardin de Leyde, l'appelle *tithymalus Mauritanus*. La tige de l'*euphorbe* eſt quarrée, & chaque coin s'avance tant ſoit peu, en façon d'une aile ondée. Sur le dos de chaque onde, il y a un petit écuſſon garni de deux petites pointes courbées en bas. Cette tige ne pouſſe point de feuilles, mais ſeulement quelques branches de même nature, & ſans aucune feuille. La couleur de toute la plante eſt d'un verd brun, tirant ſur le rouge. Sa ſurface eſt unie, & ſa conſiſtance eſt charnuë. Quand on y fait des inciſions, elle jette un lait ou gomme jaunâtre très-âcre. Les fleurs de cette plante ſont compoſées de cinq feuilles, taillées en croiſſant, & d'un verd-jaune. Elles naiſſent ſur les mêmes écuſſons, d'où ſortent les épines, & produiſent enſuite un fruit à peu près comme celui de nos tithymales, c'eſt-à-dire, relevé de trois coins, & diviſé en trois cellules, remplies chacune d'une ſemence ronde.

On tire une teinture de la partie ſulphureuſe de cette plante qui eſt un grand fondant ; elle eſt pénétrante, inciſive, atténuante, vulgaire & réſolutive. Elle eſt propre pour fondre les glandes ſcrophuleuſes, pour amollir & diſſiper les bords caleux des vieux ulceres, & pour applanir les éminences que laiſſent la petite vérole & d'autres maladies. On peut la mêler avec l'huile d'œuf, ou l'huile de myrthe, & l'eſprit de miel. L'*euphorbe* enfin eſt une plante ſternutatoire & ſalivante.

BRADELEY dit que les plus grandes variétés de l'*euphorbe*, qu'il ait vûës, ſont dans les Jardins d'Amſterdam : ils reſſemblent aſſez au *chardon torche*, tant par leur forme que par leur façon de croître, mais ils n'ont pas d'épines en forme d'étoiles ; cependant ils ont auſſi pour défendre leurs bords quelques épines, dont la figure varie, ſelon la différence des plantes. Toute cette claſſe eſt remplie d'un ſuc laiteux & empoiſonné, qui en découle abondamment lorſqu'on les entame ; de ſorte que les boutons qu'on en tire, pour les multiplier, doivent être bien ſéchés au Soleil avant que d'être plantés.

EURISSE'E, tulipe, colombin mêlé de blanc, & de fin panaché. MORIN.

EXCELLENTE BURY, œillet. C'eſt un pourpre noir ſur un fin blanc, qui n'eſt point fort déraché. Sa plante eſt difficile à élever, étant ſujette à la pour-

riture. Quatre boutons lui suffisent. MORIN.

EXPOSITION, en terme de Jardinage, est la situation d'un endroit où le soleil donne. L'*exposition* au Levant est la muraille qui est vuë du soleil depuis le matin jusqu'à midi. Il y a régulierement quatre sortes d'*expositions*, sçavoir, le Levant, le Couchant, le Midi & le Nord; mais chez les Jardiniers ces termes signifient tout le contraire de ce qu'ils signifient chez les Astrologues & les Géographes; car les Jardiniers ne donnent pas les noms de Levant & de Couchant, &c. aux endroits où est le soleil; mais à ceux sur lesquels il donne, & ils regardent de quelle maniere il y donne, soit à l'égard de tout le jardin, soit à l'égard de quelqu'un de ses côtés. Si les Jardiniers voient que le soleil à son lever & pendant toute la premiere moitié du jour continuë à luire sur un côté, ils appellent ce côté le côté du Levant, & c'est en effet en matiere de jardins le côté du Levant; en sorte que si le soleil y commence plus tard, ou s'il finit plutôt, cela ne se doit point appeller Levant, & par la même raison ils appellent Couchant le côté sur lequel le soleil luit pendant toute la seconde moitié du jour, c'est-à-dire, depuis midi jusqu'au soir; & selon le même usage de parler, ils appellent Midi l'endroit où le soleil donne depuis environ neuf heures du matin jusqu'au soir, ou même l'endroit où il donne le plus long-tems de la journée, à quelque heure qu'il commence ou qu'il cesse d'y donner. Enfin ils appellent le côté du Nord, celui qui est le moins favorisé des rayons du soleil; car il n'en jouit qu'environ une ou deux heures le matin, & autant le soir. Voilà au vrai ce que c'est qu'*expositions* en fait de Jardinage, & particulierement en fait de murailles de jardins; & par-là on entend ce que veut dire cette maniere de parler, si ordinaire parmi les Jardiniers.

Mes fruits du Levant sont meilleurs que ceux du Couchant: mes espaliers du Levant sont moins souvent arrosés des pluies que ceux du Couchant, &c. dit LA QUINTINIE, 2. part. chap. 6. où il traite des *expositions* de jardin. L'*exposition* du Midi & celle du Levant sont, du consentement de tous les Jardiniers, les deux principales, & l'emportent sur les deux autres. L'*exposition* du Couchant n'est pas mauvaise, au moins elle est plus considérable que celle du Nord, qui est la moins bonne de toutes.

De plus, ces noms d'*expositions* marquent encore quels sont les vents qui peuvent le plus ou le moins donner sur les jardins, & par conséquent leur faire plus ou moins de préjudice. L'*exposition* du Midi, généralement parlant, est sujette à de grands vents, depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre. L'*exposition* du Couchant craint au Printems le vent de galerne, vent pernicieux pour les arbres en fleurs, & en Automne les vents de la saison, & dans les terres froides & humides elle craint les grandes pluies. L'*exposition* du Levant, quelque merveilleuse qu'elle soit, ne laisse pas d'avoir ses affections; au Printems elle est sujette à des vents de Nord-Est, &c. L'*exposition* du Nord en fait d'espaliers, si d'un côté elle est redoutable pour tous les fruits d'Eté & pour quelques-uns d'Automne, fait encore craindre pour la beauté & le bon goût des fruits d'hyver; mais elle est d'un grand avantage pendant les grandes chaleurs pour les légumes, & pour les fruits rouges qu'on veut faire durer long-tems, sçavoir les fraises, framboises, groseilles, &c.

EXTIRPER, c'est défricher un champ, en arracher les mauvaises plantes, le mauvais bois. *Extirpare, evellere.* Le chiendent est une racine difficile à *extirper*. Voyez DEFRICHER.

EXTRAVAGANTE, anémone à peluche, ainsi nommée, à cause que sa peluche est d'une figure toute extraordinaire,

Naire, sa couleur étant blanche, rouge & verte. MORIN. *Culture des Fleurs*, chapitre 7.

EXTRAVASER, en terme de Jardinier signifie s'étendre. On dit : la *gomme s'extravase* à la partie de la branche rompuë ou écorchée, dit LA QUINTINIE.

# FAB. FAC. FAC. FAG. FAI.

FABREQUE, petite plante branchuë, haute de deux pieds, qui a ses feuilles semblables au serpolet. Ses fleurs sont attachées à la tige par intervalles, comme celles du marrube, & ressemblent à un pied de lis. Cette plante croît dans les lieux pierreux; elle fleurit au mois d'Août. Prise en breuvage, elle est excellente contre la morsure des serpens, pour les convulsions, ruptures & contre la difficulté d'uriner. Elle provoque les mois, fait sortir l'enfant du ventre de la mere, particulierement si on la prend en breuvage pendant quelques jours. Elle fait tomber les verruës longues. Cuite & consommée elle resserre le ventre, & on la fait cuire dans l'eau pour ceux qui sont en fiévre.

FACE, en terme des Eaux & Forêts, se dit du côté de l'arbre pied cornier, où on a appliqué le miroir ou la marque du marteau, pour en tirer un alignement jusqu'à un autre semblable.

FAÇON, en Agriculture, signifie les labours & autres cultures qu'on donne aux terres & aux vignes. On dit, qu'une terre a eu toutes ses *façons*, pour dire qu'elle est prête à recevoir la semence. On dit, premiere, seconde & troisiéme *façon*, parlant des labours, qu'on donne à une terre ou à une vigne. Ces mots ne sont que synonimes. Faire la casaille des terres, les biner, tiercer, & généralement tous les travaux que demandent l'*Agriculture*, sont autant de *façons* qu'on y donne.

FAÇONNER une terre. On dit, *façonner* les terres, les vignes; une terre bien *façonnée* rapporte toujours bien plus qu'une autre qu'on a négligé. Pour bien *façonner* un champ, il faut s'y prendre à propos & en saison, autrement on perd son tems & sa peine.

FAGOT, faisceau de menu bois à brûler, broutilles liées ensemble dont on fait un feu clair. Les *fagots* destinés pour Paris doivent avoir trois pieds & demi de long, & dix-sept à dix-huit pouces de grosseur vers la hart, & être garnis de paremens raisonnables. On appelle l'ame d'un *fagot* le milieu, le menu bois d'un *fagot*.

FAGOTAGE, c'est l'action, le travail du *Fagoteur*. On donne tant pour le *fagotage* d'un milliet de *fagots*.

FAGOTAILLE, on appelle ainsi dans quelques endroits la garniture de la chaussée d'un étang, parce qu'elle se fait avec des *fagots*.

FAGOTEUR, Bucheron, homme de peine qui travaille dans les forêts à faire des fagots.

*FAINE, le fruit que porte le hêtre, qui est une espece de gland dont on engraisse les pourceaux, aussi-bien qu'avec du gland. On écrit aussi *faine*, & c'est un terme de Coutume. Les *usances des bois sont les pâtis, la faine & les glandées*.

FAISANCE, est un terme dont on se sert dans la plûpart des baux, des terres & biens de la campagne, qui se dit des charges & obligations à quoi un Fer-

mier s'oblige, au-delà du prix de son bail, comme de faire quelques réparations, de faire dire des Messes, acquiter des rentes, donner quelques poulets, beurre, chanvre ou autres menuës denrées, sans déduction du prix de la ferme. Ce mot dans les vieux titres signifioit *corvées*.

FAISCELLE, vaisseau à faire des fromages. Les *faiscelles* sont des vaisseaux de terre ouverts par-dessus, ronds dans leur tour, plats par-dessous & percés de petits trous, pour faire écouler le petit lait ou la sérosité du lait.

FALOURDE, gros fagot fait de rondins liés par les deux bouts, ou des perches coupées. Les *falourdes* se tirent du plus mauvais bois qu'il y ait dans les chantiers; ce n'est la plûpart que du bois blanc & passé.

FANAGE, c'est proprement tout le feuillage d'une plante. On dit, le *fanage* de cette plante est beau & agréable. *Voy.* FANE.

FANAGE, action de faner l'herbe d'un pré fauché, & le salaire de ceux qui sont employés à cette besogne. Le *fœnisecium* est marqué dans l'ancien calendrier Romain au mois de Juillet, c'est encore à présent le tems du *fanage*, ou plutôt de la *fanaison*; car on dit *fanaison* en François, ce qui est aussi *fœnisecium*, pour dire la saison propre à faner.

FANE, on se sert indifféremment en Jardinage de ce mot pour la feuille. On dit, la *fane* ou la *feuille* de cette plante est large, la *fane* ou la *feuille* de cette plante est différente de celle de cette autre. LA QUINTINIE.

FANER, étendre l'herbe d'un pré fauché, & la remuer pour la faire sécher & en faire des veillotes & des meulons. On *fane* l'herbe des prés pour la faire sécher, afin de la mettre après en meule, pour la charrier ensuite dans le fenil. S'il y a de la rosée sur l'herbe, il faut attendre que le soleil ou l'air l'aient séchée pour la *faner*. Quand on *fane* le foin, on doit le bien remuer pour le faire sécher; sans ce soin, & si on le serre encore verd, il moisit & se gâte.

FANER, avec le pronom personnel se dit aussi des fleurs & des fruits qui se séchent ou se flétrissent. Une rose cueillie se *fane* bientôt; le grand hâle *fane* les fleurs. Les Fleuristes étendent des toiles sur leurs beaux carreaux de tulipes pour empêcher qu'elles ne se *fanent*. Il y a des fruits qui se *fanent* en mûrissant. Enfin se *faner* se dit quand les feuilles des plantes & des arbres au lieu d'être droites & étenduës, comme sont celles des plantes qui se portent bien, sont au contraire renversées, ou en quelque façon pliées & flétries, ce qui marque que l'arbre souffre & a besoin d'arrosement, ou marque que la plante n'a pas encore fait des racines. Ainsi les premiers jours que les melons & concombres sont plantés, ils se *fanent* si le soleil leur donne sur la tête; ainsi les choux, les chicorées & les laitues, &c. paroissent *fanées* jusqu'à ce qu'elles aient commencé à faire de nouvelles racines à l'endroit où on vient de les planter. Il faut avec quelque poignée de vieux fumier couvrir la cloche du melon nouveau planté, pour l'empêcher de se *faner*. Ainsi l'oranger ayant besoin d'arrosemens, a ses feuilles *fanées*, & demande de l'eau, &c.

FANEUR, gens de journée qu'on loue pour *faner*. On donne tant aux *faneurs*, & tant aux *faneuses*. Les *faneurs* doivent avoir une fourche & un rateau.

FARINE, c'est la pure *farine* & la fleur de froment. *Farine* d'avoine. On s'en sert pour faire du gruau. *Voyez* GRUAU. *Farine folle*, c'est celle qui s'attache aux parois des moulins. *Farine* d'orge, les Anciens en faisoient de la fromentée. Par ce détail on voit qu'il y a plusieurs sortes de *farine*: il y a encore de la *farine* d'orge, de seigle & de méteil: ces trois différentes *farines* avec

celle de froment, sont celles qui sont les plus ordinaires dans le ménage. Pour en conserver, on fait moudre du bled qui soit sec, puis on met la *farine* dans une huche, ou dans des vaisseaux qu'on place dans un endroit sec, parce que l'humidité fait prendre un goût de moisi à la *farine*. Il faut bien fermer les vaisseaux ou la huche, crainte que la *farine* ne s'évente, & qu'il n'y tombe quelque chose de mal propre.

Si c'est en été, pour conserver de la *farine*, on la met à la cave, pourvû qu'elle ne soit pas humide, ou bien dans un autre lieu qui soit frais. Si c'est en hyver on la laissera dans la boulangerie. Il faut quelquefois remuer la *farine* pour empêcher qu'elle ne se mette en plotte, ce qui la gâte. La *farine* s'emploie non-seulement pour faire du pain, mais encore pour la patisserie & pour des liaisons de ragoût après l'avoir frite. La *farine* de seigle entre dans les médicamens résolutifs. On se sert de *farine* d'orge mouillée pour donner aux chevaux en rafrîchissement. La *farine* d'avoine est très-bonne pour faire des bouillies rafraîchissantes; la *farine* de féve & de haricots est propre pour faire de là poudre à poudrer; la *farine* de froment, qui passe par un bluteau, s'appelle pure *farine*; la seconde, qui passe par un bluteau moins fin, s'appelle *farine* blanche, ou *farine* d'après la fleur. Ensuite viennent les fins gruaux, puis les gros gruaux, & enfin les découpettes.

On connoît la bonne *farine* à ces marques, 1°. si elle est bien séche, 2°. si elle se conserve long-tems, 3°. si elle boit bien l'eau. 4°. si elle fait beaucoup de pain, 5°. si elle demande le four bien chaud. La *farine* de bled mêlé rend le pain violet, l'eau trop chaude donne au pain fait de fine *farine* une couleur rouge. La *farine* de bled gérmé fait une pâte lâche, difficile à bouffer dans le four, & donne un goût amer, aussi-bien que celle qui est mêlée d'yvraie.

FARINEUX, FRUITS FARINEUX, se dit d'un fruit, dont la chair se sent comme de la *farine* quand on le mange n'étant point ferme. Cela arrive aux poires, qui pour l'ordinaire ayant passé leur maturité, ou étant venuës en mauvais fonds, n'ont plus la quantité d'eau & la finesse de chair qu'elles devroient avoir. Ainsi on dit du lansac, du doyenné, du petit oin, d'une épine, &c. Cette poire est *farineuse*, cette poire a la chair *farineuse*.

FARREAGE. On appelle en Bresse *farréage*, quatre ou cinq mesures de bled, que les Métayers retiennent pour payer le Maréchal, qui forgera & raccommodera pendant l'année les socs & les fers de la charruë.

FASEOL D'INDE NARAT, espece de fleur. *Cult. des Fleurs*, pag. 19.

FASEOLE, espece de légume qui est de la nature des féves. Il croît aux Antilles de plusieurs especes de féves & de *faséoles*, qu'on ne voit point en France. LONVILL. DE POINCY, pag. 213. *Voyez* FEVE.

FAU ou FOU, arbre de haute futaie. C'est la même chose que *fouteau* & *hêtre*. Voyez HETRE.

FAUCHAGE, action de faucher, *fœni messis*. Un tems pluvieux n'est pas propre pour le *fauchage* des prés.

FAUCHAISON, tems où l'on fauche les prés. La *fauchaison* se doit faire par un beau tems, & le tems arrivé qu'on croit que l'herbe est mûre, on doit s'empresser de le faire.

Après que les prés sont fauchés, même un peu plus verds que trop mûrs, on met le foin en endain, jusqu'à ce qu'on juge que le soleil ait assez séché le dessus de l'herbe, puis avec des fourches on le retourne par tout le pré, ce qui s'appelle *faner le foin*. Cela fait, & lorsqu'on voit qu'il est assez sec, on le met en petits monceaux tout ronds, pour le mettre ensuite en meules, afin qu'il se rassouplisse pour le mieux charrier. La

*fauchaison* des *regains* se fait vers la mi-Septembre.

FAUCHE, se dit de l'action de *faucher*, ou de ce qu'un homme peut *faucher* en un jour. La plûpart des prés de France se mesurent par tant d'hommes de *fauche*.

FAUCHE'E, une *fauchée* de pré, c'est la quantité de quatre-vingts cordes. & le travail d'un jour pour un *Faucheur*.

FAUCHER les prés. On dit *faucher* les prés, ou couper l'herbe avec la faux. Il faut autant qu'on peut *faucher* les prés par un beau tems. Il y a de l'adresse à bien *faucher* l'herbe; la pratique au reste y rend habile. On *fauche* aussi les avoines en bien des pays, au lieu de les scier avec la faucille.

FAUCHET, espece de rateau avec des dents de bois, qui sert aux *Faneurs* à amasser l'herbe *fauchée* & *fanée*, pour la mettre en meulons.

FAUCHEUR, celui qui coupe l'herbe des prés avec une faux. Il faut qu'un *Faucheur* ait les bras robustes pour bien manier la faux, joint à une certaine adresse qui lui convient, & qu'il acquiert par l'exercice pour faucher l'herbe bien rase; car lorsqu'un *Faucheur* la prend tantôt trop haut, tantôt trop bas, il ne sçait pas son métier. Il faut aussi qu'un *Faucheur* sache bien battre sa faux, quand elle est émoussée, ce qui se fait sur une petite enclume portative, qu'il pique en terre, & un marteau avec lequel il frappe sur le tranchant de sa faux.

FAUCILLE : Pline fait mention de deux sortes de *faucilles*, dont l'une est plus petite & moins courbée que celle dont on se sert ordinairement. Elle est propre, dit-il, pour couper l'herbe dans les buissons; ce n'est qu'en Italie qu'on s'en sert. La *faucille* parmi nous est un instrument dentelé, dont la lame est formée en demi-cercle, & avec lequel on scie, ou l'on moissonne les bleds. Il est emmanché d'un petit manche de bois. En Provence la *faucille* n'a point de dents. Elles coupent comme un couteau bien affilé.

FAUCILLON, instrument fait en forme de *faucille*. On appelle du bois à *faucillon*, un menu bois taillis aisé à couper avec cet instrument.

FAULDES, terme des Eaux & Forêts; c'est un nom qu'on donne aux fosses charbonnieres où on fait le charbon.

Fauldes, signifie un parc, un lieu fermé, où l'on retient le bétail à la campagne.

FAUSSE-FLEUR, se dit en fait de melons & de concombres. Ce sont des fleurs au dessous desquelles il n'y a point de fruit qui y tienne, car aux bonnes fleurs des uns & des autres, le fruit paroît avant que la fleur s'épanouisse au bout, & si le tems est favorable, le fruit noue; si le tems est mauvais, que la couche ne soit pas assez chaude, le fruit coule, c'est-à dire, périt. *Fausse-fleur* se dit encore d'une fleur qui n'est pas la fleur du fruit, comme la fleur du mûrier, la fleur du noyer, &c.

FAUTRAGE, terme de Coutume; c'est le droit qu'ont des Seigneurs de mettre des bêtes chevalines & vaches aux prés de leurs sujets, & même avant que les prés sont fauchés.

FAUX, instrument d'Agriculture de fer, avec lequel on coupe l'herbe des prés & les avoines, &c. C'est un fer tranchant & acéré, large d'environ trois doigts, un peu arcué par le bout, & qui est emmanché d'un long bâton.

FAUX-BOIS, terme de Jardinier; branche d'arbre qui est venuë dans un endroit où elle ne devoit pas venir, & qui d'ordinaire devient beaucoup plus grosse & plus longue que toutes les autres branches de l'arbre, auxquelles elles volent une partie de leur nourriture. Faites la guerre aux branches de *faux-bois*, dit La Quintinie, à moins que

vous n'ayez dessein de rajeunir l'arbre, & d'ôter toutes les vieilles branches, pour ne conserver que la faulse. Les mauvaises branches sont celles qui viennent contre l'ordre de la nature; elles ont les yeux plats & fort éloignés, ce qui fait qu'on les nomme branches de *faux-bois*. Pour entendre cet ordre de la nature, dit le même Auteur, il faut sçavoir, 1°. que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la derniere taille, ainsi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, sont branches de *faux-bois*. 2°. L'ordre naturel des branches est que s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité soit plus grosse & plus longue que celle qui est immédiatement au-dessous, & celle-ci plus que la troisiéme, &c. Celle qui ne suit pas cet ordre est branche de *faux-bois*.

FENAISON, le tems où l'on fene ou on fane les foins, & l'action de fener. On dit *faner*, *faneur*, *fanage*, mais *fenaison* paroît mieux dit. *Voyez* FANAGE.

FENDRE, SE FENDRE, se dit des pêches, des prunes, &c. quand elles quittent bien leur noyau. La pêche se *fend*, la pavie ne se *fend* point; la prune de perdrigon bien mûre ne se *fend* pas bien net; la prune de diaprée, la roche-courbeon ne se *fendent* point du tout; les damas, les prunes d'abricots, &c. se *fendent* net. LA QUINTINIE.

FENIL, greniers ou autres endroits où l'on met le foin pour le conserver. Il faut de nécessité un *fenil* dans une maison de campagne, & prendre garde qu'il n'y pleuve point. Un *fenil* sert encore pour mettre d'autres fourrages, comme cosses de pois, ou de vesses, ou d'autres herbes qu'on a fait sécher après les avoir ramassées par les champs.

FENISON, terme de Coutume; c'est le tems où il est défendu de mener les bêtes dans les prés. Le tems où les prés sont *défensables* à l'égard de toutes sortes de bêtes. Le *fénison* dure toute l'année pour les porcs, parce qu'ils gâtent le fonds en fouillant; mais pour les autres bêtes il commence à la Notre-Dame de Mars, & dure jusqu'à ce que les prés soient fauchés, ou que le regain soit coupé ou enlevé. Durant ce tems-là on dit que les prés sont en *fénison*.

FENOUIL, plante umbellifere; dont les racines sont vivaces, longues, branchuës, aromatiques. Leurs tiges sont hautes de quatre à cinq pieds, branchuës par intervalles, vertes, moelleuses, garnies de feuilles assez larges, d'un verd foncé, découpées en une infinité de lanieres longues & très-étroites. L'extrémité des branches & des tiges porte des umbelles de fleurs jaunâtres à cinq pétales, soutenuës par un fruit composé de deux semences longuettes, étroites, canelées & arrondies sur leur dos, & applaties par l'endroit qu'elles se joignent. On vend à Paris les umbelles du *fenouil* ordinaire, garnies de leurs semences, pour celles de l'*apis*. Le *fenouil* doux se distingue du *fenouil* ordinaire par le goût des semences, qui est âcre dans celui-ci, & doux dans celui-là. D'ailleurs les tiges du *fenouil* doux sont plus hautes, les feuilles plus amples & en plus grand nombre. La semence de la seconde espece de *fenouil*, est une des quatre semences chaudes. On cultive cette plante dans les lieux secs & chauds, & principalement en Languedoc, d'où l'on apporte des semences de la petite. Le *fenouil* se multiplie de graine, on le seme au mois d'Avril; on en met dans la salade lorsque les jets sont encore tendres & nouveaux. Sa graine paroît au mois d'Août. Il y a une troisiéme espece de *fenouil*, que nous ne connoissons pas en France; il s'appelle en Italien *de fenochio di zuccuro*, *fenouil* sucré. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* dit que la feuille en est extrêmement fine & déliée, & que la plante

ne vient pas à beaucoup près si forte que les autres.

Pour notre *fenouil*, quand le plan a six semaines ou deux mois, on l'éclaircit & on le sarcle; il demande peu d'eau, à moins qu'on ne le destine à être mangé en pied, c'est la seconde espece, c'est-à-dire, le *fenouil doux* que l'on prend : on le repique comme le céleri, & on l'espace à un pied en tout sens. On l'arrose, on le butte; il grossit, il blanchit & forme un pied beaucoup plus gros que le céleri. Il le surpasse en qualité; sa saveur, sa finesse & son odeur charment tout-à-la-fois & le goût & l'odorat. Les Italiens en font un grand usage, ils le mangent en salade, & même simplement avec le sel; ils en mettent dans la soupe. La pointe des jeunes feuilles entre dans leur fourniture de salade, où elles donnent une odeur & un goût agréable, & ils en mangent les extrémités des jeunes branches sans aucun assaisonnement. Mais le *fenouil* d'Italie, au séntiment de ceux qui y ont voyagé, a bien d'autres qualités que le nôtre. Notre climat ne lui est pas autant favorable, soit qu'on en néglige la culture, ou qu'on ne connoisse pas bien la terre qui lui convienne, on l'abandonne pour ainsi dire à lui-même, & l'on n'en a dans bien des jardins, qu'à cause de sa graine, qui parmi nous fait presque tout son mérite.

Elle est en effet apéritive, diurétique, sudorifique, stomacale, pectorale & fébrifuge. Les feuilles & la graine sont bonnes pour éclaircir la vûë & pour la fortifier. La graine seule prise après le repas chasse les vents, aide à la digestion, & fait bonne bouche lorsqu'on la mâche. Le suc de sa racine pris au commencement de l'accès des fiévres intermittentes, est un excellent remede pour les guérir, en facilitant la transpiration. Son eau distilée est en usage dans les collyres, & pour bassiner les yeux. L'huile de la graine du *fenouil* est bonne pour l'asthme & la toux opiniâtre; elle soulage aussi la colique, quand on en prend six ou huit gouttes dans un verre de vin coupé, ou de la prisanne pectorale. La décoction de ses racines & de sa graine est bonne dans la fiévre maligne, pour la petite vérole & la rougeole. Sa graine concassée s'emploie dans les fomentations avec les semences résolutives, & les feuilles & les racines bouillies dans l'eau d'orge ou de ritz, font venir le lait aux Nourrices. Enfin la semence de la seconde espece de *fenouil* est une des quatre semences chaudes.

FENOUIL MARIN, est un autre genre de plante, qu'on appelle autrement *racille*. Voyez RACILLE.

FENOUILLET, sorte de pomme venue d'Anjou, ainsi appellée à cause de son goût. Le *fenouillet* gris est une bonne pomme; elle sent l'anis, & on l'appelle quelquefois pomme d'anis. Il y a du *fenouillet* blanc; il y en a aussi de jaune & de gris roussâtre. Le *fenouillet* se mange durant l'hyver, & il est sujet à se faner. Le *fenouillet*, ou pomme d'anis, est d'une couleur qu'on ne sçauroit bien expliquer. Il est gris, roussâtre par-tout, tirant à la couleur du ventre de biche, ne prenant gueres jamais de couleur vive; il ne vient pas fort gros, & paroît un peu longuet. La chair en est très-fine, & l'eau fort sucrée, avec un petit parfum de ces plantes dont il porte le nom. La pomme commence d'être bonne depuis le commencement de Décembre, elle se garde jusqu'en Février. C'est une jolie pomme, elle le seroit davantage, dit LA QUINTINIE, si elle ne se fanoit pas si aisément.

FENU-GREC, plante à fleurs légumineuses; sa racine est fibreuse, & périt tous les ans. Elle pousse une tige haute d'un pied, ordinairement branchuë dès son milieu, chargée par intervalles de feuilles qui sont au nombre de trois portées sur une queuë. Elles sont verd pâle, & ont demi-pouce de longueur,

sur trois à quatre lignes de largeur. Ses fleurs sont petites, pâles, blanchâtres, & de peu d'odeur. A ces fleurs succédent des gousses longues, applaties, terminées par une pointe en maniere de corne, & composées de deux cosses vertes qui renferment plusieurs semences rhomboïdes & jaunâtres. La farine de ces semences, lesquelles on nomme *fénégré* dans quelques endroits du Royaume, est employée en Médecine. Il y a d'autres especes de *fénu-grec*. On l'appelle aussi *fénégre*. Le *fénu-grec* est ainsi appellé, comme qui diroit foin de Grece, à cause que la semence de cette plante a été apportée de Grece. On seme cette plante au mois de Mars dans un endroit gras, & on en trouve dans le Dauphiné sur les montagnes d'Embrun. Elle fleurit en Juillet.

Le *fenu-grec* appliqué sur les aposthumes chauds, les enflamme davantage, nettoye, digere, amollit & résout. Sa graine dans l'eau miellée amollit les abscès internes, & prise avec un peu de miel, elle tire dehors toutes les mauvaises humeurs des intestins, & appaise les douleurs intérieures. Sa décoction & la graine pilée, sont fort bonnes aux parties des deux sexes pour en ôter les douleurs; cette graine est excellente pour la dysenterie. Sa farine mêlée avec du soufre & du salpêtre efface les lentilles du visage, est bonne aux aposthumes qui viennent derriere les oreilles, aux gouttes des mains & des pieds; pétrie avec du vin elle mondifie les cancers. On donne sa décoction à boire à ceux qui ont la toux depuis long-tems, & qui ont la poitrine ulcérée, en y ajoutant un peu de sucre.

La farine du *fenu-grec* est émolliente, résolutive, & propre à résoudre en adoucissant. Mêlée dans les cataplâmes elle amollit les duretés des mamelles, & appaise les douleurs de la sciatique & de la goutte. La décoction de cette graine est bonne en lavement pour la goute, la sciatique & autres maladies semblables, mais sur-tout pour adoucir les hémorroïdes.

FER A CHEVAL, plante à fleurs légumineuses. L'espece de ce genre la plus connuë sous ce nom, & qui représente mieux un *fer de cheval*, est annuelle; sa racine est fibreuse, elle pousse quelques petites tiges couchées par terre, branchuës, garnies de feuilles paralléles à celles de la lentille, plus charnuës, d'un verd plus gai; ses fleurs sont petites, jaunes, & à ces fleurs succédent des gousses comme articulées, dont chaque piéce est taillée en *fer de cheval*, composée de deux cosses, qui renferment une semence qui a la figure d'un rein. C. Bauhin l'appelle *ferrum equinum siliquâ singulari*. Il y a d'autres especes de *fer à cheval*. Cette plante croît sur les hautes montagnes, dans les lieux pierreux & maigres, proche de Montpellier, sur la montagne du Pucs-Domme en Auvergne : elle fleurit en Mai. Cette plante a les mêmes vertus que la petite *securidaca*, comme il en a la figure. On l'estime pour les blessures, pour fortifier l'estomac, pour résister au venin, pour lever les obstructions. On s'en sert intérieurement & extérieurement.

FERME, domaine de campagne, métairie ou héritage consistant en terres, prés, vignes, bois. On dit, il y a plusieurs *fermes* ou *métairies* qui dépendent de cette maison ou château.

Ferme, est aussi un bail ou louage qu'on fait d'héritage ou de toutes sortes de droits, moyennant certains prix ou redevances qu'on paye tous les ans aux Propriétaires. On dit, la *ferme* d'une telle Seigneurie, d'un tel champart, d'une telle forge. *Ferme* a signifié non-seulement le domaine qu'on louë, mais la somme qu'on en retire par an, le prix qu'en donne le Locataire.

FERMIER, celui ou celle qui prend à ferme ou quelques droits, ou des ter-

res, & qui en jouit en payant le prix convenu. Un *Fermier* judiciaire eſt celui à qui l'on a adjugé la jouiſſance des biens ſaiſis en juſtice, & qui a un bail judiciaire.

FERTILE, fécond, abondant, qui rapporte beaucoup. La culture, les amandemens rendent les terres plus *fertiles*. On diſtingue dans le Jardinage les plantes *fertiles* & les ſauvages.

FERTILISER, c'eſt rendre fertile. La marne jettée bien à propos, engraiſſe & *fertiliſe* les terres. *Voyez* AMENDER.

FERULE, plante umbellifere, dont la plûpart des eſpeces connuës ſont fort hautes. La plus ordinaire a ſes racines longues, un peu branchuës, vivaces. Elles pouſſent des tiges moëlleuſes, légéres, hautes de ſept à huit pieds, garnies dès leur bas de feuilles fort grandes, branchuës, découpées en une infinité de lanieres, larges d'une ligne. Ces feuilles embraſſent la tige par leur queuë, qui eſt creuſée en maniere de gouttiere. Elles ſont d'un verd foncé & plombé. L'extrémité de la tige eſt garnie de branches qui ſont ſoutenuës par de petites feuilles coupées en quelques lanieres. Ces branches portent des umbelles de fleurs, compoſées chacunes de cinq pétales jaunâtres, ſoutenuës par un fruit compoſé de deux ſemences applaties, longues d'un demi-pouce ſur quatre lignes de largeur.

Il y a d'autres eſpeces de *férules*. En quelques endroits les *férules* deviennent auſſi grandes que des arbres, & ceux de la Pouille brulent en guiſe d'autre bois. Pline dit que les ânes aiment fort les *férules*, mais que c'eſt un poiſon à tout autre bête de charge, & que pour cette raiſon les ânes furent conſacrés à Bacchus, à qui les *férules* ſont dédiées. La *férule* croît dans la Pouille, aux environs de Rome, en Provence, dans le Bugey proche Beley. Sa moëlle, la plante étant verte, priſe en breuvage, eſt bonne pour ceux qui crachent le ſang, & contre la morſure des viperes. Priſe avec du vin, & étant miſe dans le nez, elle arrête le ſang qui en coule. Enfin cette plante eſt hiſtérique.

FEU. La Quintinie, chapitre 9. tome 2. en parlant des inconvéniens qui arrivent aux orangers dans les ſerres pendant l'hyver, dit que le *feu* que la plûpart des Jardiniers affectent de faire dans les ſerres, les orangers & les citronniers, leur eſt très-pernicieux. Une longue expérience le lui a appris, & voici comme il raiſonne ſur ce ſujet. Ce *feu* eſt ou grand, ou petit; s'il eſt petit, dit-il, ſa chaleur ne peut agir que ſur ce qui eſt près de lui, & n'agit nullement ſur ce qui en eſt éloigné. Par exemple ſi on le met bas & en peu d'endroits, comme c'eſt l'ordinaire, il ne peut agir ni ſur les têtes un peu élevées, ni ſur les côtés qui ſont oppoſés ou éloignés du *feu*. Si on le met en lieu élevé, il ne peut agir ſur les branches baſſes; ainſi ſuppoſé que ce *feu* pût faire quelque bien, ce que notre Auteur ne croit pas, il eſt toujours vrai qu'étant petit il n'en fait que peu, & en peu d'endroits, & par conſéquent ſon ſecours n'eſt pas conſidérable, ou plutôt il eſt inutile.

Si d'un autre côté le *feu* eſt grand; comme ſon propre eſt de deſſécher ce qui eſt humide par-tout où ſa chaleur peut s'étendre, il deſſéchera ſans doute l'écorce des arbres & des branches, ſur-tout l'endroit où les feuilles tiennent; & par conſéquent il retreſſira & bouchera les canaux de la ſéve, qui doivent toujours demeurer humides & ouverts, pour ſervir de paſſage & de conduite perpétuelle à la ſéve de ces arbres. En tout cas, comme diſent les Philoſophes, ce *feu* altere l'air, c'eſt-à-dire, qu'il y cauſe un changement notable; car il fait à ſon égard la même choſe qu'il fait d'ordinaire à l'égard de l'eau. Ce *feu* dans la ſerre fait que l'air de cette

cette serre est beaucoup plus susceptible de la gelée qui l'environne de tous les côtés, que celui qui n'aura senti nulle chaleur de cette nature. Ces sortes de chaleurs causées par du charbon allumé, soit dans une poële cachée, soit dans des terrines, quoiqu'elles soient capables d'empêcher certains effets du froid à l'égard des animaux, qui n'en prennent qu'autant qu'ils sentent en avoir besoin; cependant elles ne l'empêchent pas assez à l'égard des orangers. . . . Pour pouvoir tirer avantage du *feu* artificiel en faveur des serres, il faudroit premierement que nous connussions la juste mesure du besoin que ces arbres en ont, soit pour être absolument défendus de l'attaque du froid, soit pour retrouver si bien la chaleur perduë, que dans la suite il ne leur en restât aucune infirmité. On n'a point cette connoissance. Un oranger qui a senti la gelée, perd infailliblement ses feuilles, & est infirme long-tems. En second lieu il faudroit que dans toute l'étenduë de la serre cette chaleur fût toujours en même état, ce qui n'est point, & ne peut pas être, car elle ne peut être ni juste dans sa durée, ni réglée dans son intention, c'est-à-dire, qu'elle ne peut avoir une durée perpétuelle & uniforme, sur-tout pendant la nuit, qui est le tems que le froid se fait sentir plus vivement. Par conséquent un *feu*, qui dans le commencement que le charbon s'allume est médiocre, qui devient ensuite fort grand, & qui, quand la matiere vient à être consommée, diminuë notablement, ou finit tout-à-fait. Un tel *feu* fait assurément un grand désordre dans une serre, puisqu'il gâte les branches voisines, qu'il y desséche les feuilles, qu'il altere l'air qui y fait tout le bien ou le mal, selon qu'il est bien ou mal conditionné.

Au lieu du *feu*, qu'il regarde comme pernicieux dans les serres, LA QUINTINIE, & il a raison, conseille une bonne exposition, des portes bien épaisses & bien closes, des fenêtres bien fermées, avec de bons chassis doubles & bien calfeutrés, & principalement de fort bonnes murailles. Et si les serres dont on se sert n'ont pas été bien bâties, ou que ce soient des lieux qui servoient auparavant à d'autres usages, comme de salle, de cellier ou d'écurie, on y fait quelque contre-mur d'un bon pied d'épais, de la hauteur & de la longueur de toutes les murailles suspectes. Ce contre-mur doit être d'une maçonnerie bien faite, ou même dans un besoin, d'un fumier grand & sec, bien battu l'un sur l'autre; mais pour le tenir toujours en état, & empêcher qu'il ne tombe, il faut avoir soin de planter en terre environ de quatre en quatre pieds, de grosses perches, ou des chevrons tous joignans ce contre-mur de fumier sec. Si outre ces précautions on s'apperçoit de quelques glaces dans la serre, voici un moyen qu'il enseigne d'y conserver une chaleur douce, uniforme & qui dure autant qu'on peut le souhaiter, c'est d'y allumer des flambeaux ou des lampes, de la durée desquels on soit assuré, & les mettre ainsi allumés, soit dans l'entredeux des chassis opposés aux fenêtres, si c'est par-là que le froid a pénétré, soit auprès des portes, soit dans toute l'étenduë de la serre, en ayant l'attention que la flamme ne touche point aux arbres, & que la chaleur ne cesse point, ce qui est très-aisé en entretenant les lampes, ou en renouvellant les flambeaux. *Voyez* LA QUINTINIE à l'endroit ci-dessus cité.

FEVE, c'est un nom qui est commun à plusieurs sortes de plantes. On cultive cinq différentes especes de *féves*, sçavoir la grosse espece, la julienne, la picarde, & deux sortes de petites qu'on appelle *féveroles*. Au mot FEVEROLES nous parlerons de ces dernieres. Des trois autres, la grosse espece est celle qui est la meilleure, & à laquelle seule

on doit s'attacher. Elle a des racines fibreuses qui périssent toutes les années. Elles poussent une ou deux tiges hautes de deux à trois pieds, quarrées, droites, vertes, creuses en dedans, garnies de feuilles arrondies, épaisses, d'un verd obscur & rangées par paire sur une côte terminée par une pointe. De l'aisselle de ces côtes sortent des bouquets composés de trois à quatre fleurs légumineuses, blanches, avec une tache brune, ou noirâtre au milieu. A ces fleurs succedent des gousses vertes, assez grosses, longues, arrondies, à deux cosses, qui renferment de grosses semences taillées en forme de rein, applaties, blanches d'abord, puis brunes ou noirâtres étant desséchées. Cette espece se nomme en François *feve de marais*, pour la distinguer d'une petite espece que l'on nomme *féveroles*.

Pour les deux autres especes de *féves*, elles croissent dans les champs. On les apporte à Paris des Provinces voisines; elles sont longues & oblongues, noirâtres, blanchâtres ou jaunâtres. Les gousses qui les contiennent sont d'une figure oblongue, arrondie, & plus petites que les gousses de *féves* de l'autre espece. Elles ont les unes & les autres les mêmes qualités & les mêmes effets, soit bons, soit mauvais. On seme les *féves* dans les bons terroirs, elles fleurissent au mois de Juillet.

Il y en a qui sement des *féves* dans l'Avent, pour en avoir des premiers; d'autres attendent au mois de Février, & d'autres veulent que les gelées soient entierement passées. Chacun a ses raisons. Il est vrai qu'on risque un peu dans la premiere saison, parce que les mulots, les pies, les corneilles, les mangent souvent, ou les gelées les détruisent, à moins qu'elles ne soient bien abritées & soigneusement couvertes dans les tems de gelée & de neige. La saison la meilleure, selon l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, est de remettre la semence au mois de Février, mais CHOMEL conseille, & je crois qu'il a raison d'en faire peu dans l'une & l'autre saison, & de réserver la plus grande quantité quand les gelées sont passées.

Avant que de semer les *féves*, on choisit celles qui sont les mieux conditionnées & les plus saines. CHOMEL conseille de les mettre tremper un jour ou deux dans de l'eau, ou plutôt dans du jus de fumier. Il prétend qu'elles gonfleront extrêmement, & qu'elles germeront davantage; que la vermine aura moins de tems pour les endommager, & qu'imbibées du jus de fumier, elles végéteront plus abondamment. Je le croirois volontiers, si l'expérience ne faisoit pas voir qu'il en pourrit plus en terre, qu'il n'en leve. C'est aussi le sentiment de l'Auteur de l'*Ecole du Potager*.

On les seme en planche, ou en plein quarré par rayons, ou par touffes. Cette derniere façon est la meilleure, puisqu'on les serfouit plus facilement. Trois suffisent dans chaque touffe, qu'on espace d'un pied ou quinze pouces; on les serfouit au mois de Mars ou d'Avril, suivant leur force, on les hausse un peu en même tems, & on les laisse croître sans prendre d'autre précaution.

Quand elles fleurissent on pince les bouts des tiges; la fleur arrête mieux, & les gousses en viennent plus belles, & le puceron qui est leur ennemi s'y attache beaucoup moins, quand cette partie qui est la plus tendre est supprimée. Si la vermine a déja gagné ces bouts de tige, on ramasse dans des paniers ceux qui en sont infectés, on les brûle ou on les enterre. Ce légume ne veut point de terre légere, il demande la meilleure & la mieux fumée.

En semant des *féves* en Février, on peut en avoir à la fin de Mai. Elles sont petites alors, & recherchées des délicats. On peut continuer d'en semer jusqu'au mois d'Avril; passé ce mois, la

fleur qui arrive dans les grandes chaleurs est sujette à couler, le puceron s'y joint & les ruine. Il y en a qui aux mois de Mai & de Juin coupent à fleur de terre les premiers pieds qui ont rapporté; ils poussent de nouvelles tiges qui donnent du fruit en Août & en Septembre, quand les pucerons ne s'y attachent pas.

Pour en avoir de la semence, on laisse bien sécher la plante sur le pied, jusqu'à ce que les gousses & la tige soient toutes noires. On les arrache pendant la grande chaleur du jour, on les fait battre au fléau à petits coups, & on les fait vanner à sa commodité; On enferme cette graine, & on la garantit des rats & des souris qui en sont friands. Ce grain se garde deux ans. On met le foarre ou chaume qu'on en tire, à pourrir avec les fumiers pour les améliorer.

Si on veut bien amender une terre, dit Chomel, il faut y semer des *féves*, & quand elles commencent à défleurir, on laboure le tout ensemble, terre & *féves*, sans songer à la perte qu'on fait. Cette maniere de fumer, ajoute-t-il, est un merveilleux amendement dans les pays sans doute, où les fumiers sont rares, mais non aux environs de Paris, où on ne sera pas tenté de l'essayer.

On fait sécher des *féves* en verds, pour en manger pendant le Carême. Pour cet effet on les prend à une bonne grosseur, on leur ôte leur robe, on les enfile en chapelets, & on les met premierement à l'ombre pendant quelques mois, ensuite on les expose au soleil jusqu'à ce qu'elles soient bien séches, & on les enferme dans un lieu sec.

La farine de ce légume en Médecine est une des quatre résolutives, qu'on emploie communément dans les cataplasmes pour amollir, résoudre & disposer les tumeurs à suppurer. La bouillie faite avec cette farine & du lait, est bonne pour arrêter les cours de ventre. La cendre & les gousses de cette plante brûlée est apéritive; on en fait bouillir une once dans une pinte d'eau, qu'on fait filtrer ensuite & boire aux hydropiques. L'écorce & la gousse de ce grain infusée du soir au matin dans un verre de vin blanc, au poids de trois gros, est un remede presqu'infaillible pour les rétentions d'urine; & l'eau distillée des fleurs est un excellent cosmétique, propre à faire passer les taches & les rousseurs du visage.

FEVE VERTE, ses tiges sont quarrées, creuses en dedans; elles s'élevent à la hauteur d'environ trois pieds. Ses feuilles sont par paires. Ses fleurs sont légumineuses, de couleur blanche, marquées de tâches noires, ou de couleur purpurine noirâtre. A ces fleurs succédent des gousses composées chacune de deux cosses, dans lesquelles on trouve quatre ou cinq grosses *féves* applaties. Sa racine est longue & garnie de fibres. On seme ces *féves* dans les bons terroirs, elles fleurissent en Juillet. Les *féves vertes* sont froides & humides; elles resserent, nettoient, résolvent, desséchent & engraissent. Elles rendent la chair molle, & enflent le ventre. Leur trop grand usage rend stupide, leur décoction empêche la pierre; l'eau qu'on en tire par distillation est bonne pour décrasser & adoucir la peau.

FEVES ROUGES, sont aussi des plantes grimpantes, qui portent des bouquets de fleur écarlate depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre.

Les Anglois connoissent deux especes différentes de *féves*, ou du moins celles qui sont le plus en usage parmi eux, sont, dit Bradeley, la *féve d'Espagne* pour une récolte hâtive, & la *grosse féve de Windsor* pour l'Eté. Voici comme ils cultivent l'une & l'autre. La premiere, selon notre Auteur, se plante ordinairement en Novembre ou Décembre, à environ cinq pouces de distance dans un endroit bien exposé, & pour l'ordi-

naire sur une seule ligne, auprès d'une haie exposée au Midi, pour les mettre à l'abri des grands vents ordinaires (en Angleterre) mais j'aimerois mieux pour cela, dit BRADELEY, une haie qu'une muraille, par la raison que les *féves* étant levées, la gelée prend sur elles, & la muraille un peu échauffée par le soleil, est sujette à les dégeler aussi-bien que la terre dans laquelle elles sont, & la nuit qui survient les regele de nouveau. Ainsi quand la gelée dure quelque tems, elles sont continuellement harrassées nuit & jour, jusqu'à ce qu'enfin elles soient entierement détruites. Mais au contraire une haie les met à l'abri des grands vents, & ne réfléchit point de chaleur pendant le jour sur elles, comme fait la muraille, au moyen de quoi les plantes demeurent toujours dans le même état, jusqu'à ce qu'un dégel général survienne, sans éprouver ces altérations violentes qui doivent assurément en altérer les parties.

Il veut que si on met deux rangées de ces *féves* précoces, ces rangées ne soient pas plus proches que de deux pieds, autrement les plantes s'étoufferoient les unes les autres lorsqu'elles viennent à croître, & pour-lors montant trop en tige, elles ne produiroient que peu de fleurs, & encore moins de fruits. Il fait remarquer aussi, que quand elles ont poussé beaucoup avant l'arrivée des grandes gelées; il faut les chausser en terre presque jusqu'en haut, & couper la tête de chaque tige à *féves* dans le tems de la fleur, pour leur faire produire de meilleur fruit. Comme nos Jardiniers ne mettent point de *féves* en terre dès les mois de Novembre & de Décembre pour en avoir de précoces, ils n'ont point recours à l'abri des haies. Nous n'en semons qu'en pleine terre.

Mais les Anglois, comme nous, au mois de Février préparent d'autre terre pour planter encore de leurs *féves*, qu'ils appellent *féves d'Espagne*. Celles-ci succedent aux premieres, & au mois de Mars ils plantent des *féves de Windsor* pour la premiere récolte, ce sont leurs *grosses féves* qui répondent à nos *féves de marais*. Elles sont tendres, & ne peuvent pas supporter les gelées. Selon la maxime de M. Fubert de Kensingthon, curieux Anglois, ils placent leurs rangées de *féves* à un pied les unes des autres; ils laissent croître les plantes, jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à fleurir. Ils coupent ensuite ces rangées alternativement à deux pouces de terre (quand elles ont donné leur premier fruit) & ils ont une double récolte de *féves*, dont l'une mûrit vers le mois de Juillet, & l'autre qui a été coupée repoussant de nouveau par les racines, produit des *féves* vers la Saint Michel. Les Jardiniers Anglois ne font en cela, que ce que les nôtres pratiquent.

BRADELEY dit qu'il est aussi nécessaire de planter des *féves* en Avril & en Mai (nous n'en plantons pas si tard, j'en ai dit plus haut la raison) & il conseille de les mettre dans des endroits humides, & de laisser entre elles plus de distance qu'entre celles que l'on plante de meilleure heure au Printems. Il recommande d'avoir soin de les nettoyer des mauvaises herbes, & de les arroser vers le tems de leur fleur, quand la saison est trop séche. Il dit avoir vû des *féves* plantées en Juin, qui ont donné une fort bonne récolte en Automne. Elles se plaisent selon lui dans un terrein serré & sans aucun amendement; c'est dont nos Jardiniers ne conviennent pas, puisqu'ils ne leur donnent qu'une terre bien labourée avant l'hyver, bien amendée & bien nettoyée de toute herbe. Au reste leurs *petites féves d'Espagne* sont-elles peut-être différentes de celles que nous appellons *julienne* & la *picarde*, & leurs *féves de Windsor*, qui sont leurs grosses *féves*, ne ressemblent-elles pas aussi à nos *féves de marais*, & par conséquent demandent-elles les unes

& les autres une autre culture, ou le climat d'Angleterre ne permet-il pas de les cultiver, comme nous faisons en France.

FEVE nommée *phaséole de couleur.* Sa feuille est semblable à celle du lierre, quoique plus tendre. Sa tige est menuë, & a des tendrons pour s'attacher aux plantes voisines; elle devient si grande, qu'on en couvre des tonnes & les pavillons des jardins. Ses gousses sont semblables à celles du senegré, quoique plus longues & plus bossuës. Sa graine ressemble à un rein de diverses couleurs, & jaune pour la plûpart. On seme cette plante dans tous les jardins; elle fleurit en Juin & Juillet. La graine de cette *féve* mangée avec est venteuse & beaucoup plus difficile à digérer que les *phaséoles* ordinaires. Ses gousses tendres se mangent en salade; elles lâchent le ventre, provoquent l'urine, & causent de fâcheux songes, dit Chomel.

FEVE SAUVAGE, elle rampe par terre, elle pousse une tige quadrangulaire & un peu rude, elle ne differe pas beaucoup de celle des pois chiches, & a de longues feuilles qui l'environnent. Ses fleurs ne sont pas grandes, elles ressemblent à celles de l'orobe, d'où naissent des gousses qui ressemblent à celles des pois, mais plus petites, au-dedans desquelles se trouve une graine rude, ronde & de couleur noirâtre. Cette plante naît communément dans les bleds; elle fleurit en Juin & mûrit en Juillet & en Août: elle est abstersive & résolutive, elle nettoie les premieres voies, & purge par bas.

FEVE LUPINE, elle a ses feuilles comme les pois chiches, & il en naît onze sur chaque rameau. Ses tiges sont souples & menuës. Ses fleures sont purpurines, claires comme celles des pois, quoique moindres, d'où sortent des gousses cornuës, plates & pointuës. Elles ont une graine amere & roussâtre comme l'herbe. Cette plante n'a qu'une racine blanche & cheveluë; elle croît dans les bleds, & fleurit en Juillet & Août. On en fait usage en Médecine, ainsi que de la précédente. Elle est abstersive & désopilative; son goût est amer. Elle est bonne pour l'estomac : la farine de sa graine nettoie les blessures & les ulceres. Mêlée avec du miel elle guérit les dartres, les lentilles & les taches du visage.

FEVE DE BOUC, quelques-uns l'appellent phaséole, parce qu'elle lui ressemble fort, & que la feuille qui est semblable à l'anis, se recourbe en maniere de tendron de vigne. A la cime de sa tige il y a de certains petits chapitaux, remplis d'une graine qui a le goût de nielle ou *melanthium*. Cette plante croît dans les collines rudes; elle fleurit en Mai, & en Juin la semence est mûre. Sa graine avec de l'hydromelle, est bonne à la toux & à toute autre maladie de poitrine. Elle est très-propre à ceux qui sont travaillés du foie, & qui crachent le sang.

FEVE D'EGYPTE, c'est une plante qui produit de grandes feuilles. Sa tige est grosse d'un doigt, haute d'une coudée. Sa fleur est de couleur de rose, deux fois plus grande que celle des pavots; elle laisse des gousses qui ressemblent aux nids des guêpes, aux trous desquelles sont les *féves* qui paroissent quelquefois sur leur couvert, comme des vessies qu'on voit sur l'eau. Sa graine est plus grosse que celle de la canne, qu'on nomme *calapo*. Cette plante naît en Egypte, en Asie, dans les Lacs & encore en Italie. Voilà ce qu'en dit Chomel dans son *Dictionnaire Œconomique*. Ses fleurs sont utiles à l'estomac & à la dysenterie, elles sont astringentes, & la décoction des gousses trempée dans du vin est encore meilleure.

Le *Dictionnaire de Trevoux* marque que la plante que Prosper Alpin a décrite sous le nom de *féve d'Egypte*, & qu'il soupçonne être le vrai *lotus* des

Egyptiens, ressemble tout-à-fait à notre nénufar blanc; elle n'en differe que par ses racines qui sont arrondies, charnuës & bonnes à manger, & par ses feuilles qui sont crénelées & dentelées sur leur bord. La principale différence est dans le fruit, qui est semblable à la moitié d'un globe de couleur verte, & divisé en plusieurs petites cavités, chacune desquelles contient un fruit semblable à un gland. La *féve d'Egypte* croît dans les lieux marécageux & aux bords des rivieres. BONTIUS l'appelle *Nimphea Indica flore purpureo*. M. DE TOURNEFORT fait un genre particulier de cette plante, & différent de la *Nimphea*. Il l'appelle *Nelumbo zeylanensium. Institut. rei herbaria* 261. D'autres appellent les *féves d'Egypte*, *colocaria*, comme le P. RAPIN dans ses jardins.

FEVES DE HARICOT, ou FEVES DE ROME, elles ressemblent à un petit rein, & il y en a de blanches, de noires & de diverses autres couleurs. C'est de celles-là qu'on entend parler à Paris, quand on dit simplement *féves*; & on désigne les autres especes par des noms particuliers, comme de *féves de marais*, de *féves vertes*, de *féves rouges*, &c. *Voyez* HARICOT.

FEVES COULEUR DE FEU. CHOMEL dit qu'il y en a de deux sortes; l'une noire & plus petite, & la fleur aussi de moitié; l'autre violette, avec des barres plus grosses, la fleur est plus colorée. Pour en avoir de la graine, ce qui est fort difficile, il faut avoir soin de laisser fleurir les premieres, & de leur couper la pointe du bouquet, parce qu'autrement elle ne graine point, au lieu qu'en la coupant, on fait qu'elle nourrit la graine de la substance, qu'elle employoit à nourrir la fleur. Elle se seme, se plante, se cultive de la même façon que les capucines, ou cresson d'Inde, dont on a parlé à l'article des CAPUCINES.

FEVEROLE, diminutif, ou petite *féve de haricot séche*. C'est la *féve du haricot*. Voyez HARICOT.

FEUILLAGE, nombre confus de feuilles dont les arbres sont chargés. Un *feuillage* bien garni dans un bosquet ou autre jardin de propreté de cette sorte, a beaucoup d'agrément. C'est aussi la vûë qu'on doit avoir quand on y fait de ces ornemens, & pour y parvenir, il faut que les arbres qui les composent soient bien choisis, & plantés artistement.

FEUILLE, premiere production que les arbres poussent au Printems. Les *feuilles* sont très-avantageuses aux plantes, & l'on cause un tort considérable aux sainfoins, aux lusernes, aux trefles, &c. quand on les fait paître de trop près par les bestiaux, sur-tout quand ces plantes sont jeunes, & on ne peut approuver, comme le dit M. DU HAMEL dans son Traité de la *Culture des Terres*, ces Fermiers qui mettent leurs troupeaux sur leurs bleds quand ils les trouvent trop forts.

Il y a des *feuilles* d'arbres qui sont fort utiles pour le ménage: les *feuilles* d'orme & de vigne cueillies vertes, sont bonnes pour donner en nourriture aux bêtes à corne. On se sert de *feuilles* de mûrier pour nourrir les vers à soie, & les *feuilles* des arbres, généralement parlant, quand elles sont tombées & ramassées en monceaux, font un fumier qui fertilise beaucoup la terre. Les bons ménagers à la campagne ne les laissent pas perdre. Il y a aussi les *feuilles* des fleurs, qui succédent aux premieres, lorsque les plantes veulent fleurir. Il y a des plantes qui n'ont point de *feuilles*, comme les *truffes* & quelques especes de champignons.

M. GREW a remarqué six parties différentes, que la nature a destinée à la conservation des bourgeons; sçavoir les *feuilles*, les *surfeuilles*, les *entrefeuilles*, les tiges des *feuilles*, les chaperons & les petits manteaux ou voiles qui les

couvrent. La peau des *feuilles* n'eſt autre choſe que la même peau de la branche qui s'étend, comme l'or battu ſe réduit en *feuilles*. Elles ſont pliées dans le bourgeon, quelquefois en deux, quelquefois en pluſieurs plis comme un éventail. Si les *feuilles* ſont trop épaiſſes pour ſe plier commodément en deux, & pour ſe ranger les unes contre les autres, ou ſi elles ſont en trop petit nombre, & que leurs fibres ſoient trop délicates, au lieu de ſe plier elles ſe roulent, & forment un ſeul rouleau comme les *feuilles* de l'oreille d'ours qui ſont épaiſſes, ou deux rouleaux qui commencent à chacune des extrémités de la *feuille*, & qui ſe rencontrent au milieu. Il y a des plantes, dont les *feuilles* forment trois rouleaux comme la fougere. Quelques unes ont des poils de différente figure; la lavande & l'olivier ſauvage ont des poils qui reſſemblent à des étoiles. On voit des globules ſur les *feuilles* de toutes ſortes d'arroches.

Les Botaniſtes conſiderent les *feuilles* des plantes, par rapport à leur ſtructure, à leur ſuperficie, à leur figure & leur conſiſtance, à leurs découpures, à leur ſituation & à leur grandeur.

Par rapport à leur ſtructure, les *feuilles* ſont ſimples ou compoſées; les *feuilles ſimples* ſont celles qui naiſſent ſeules ſur la même queuë, ou qui ſont attachées immédiatement à la tige & aux branches, ſans être ſubdiviſées en d'autres *feuilles*. Telles ſont les *feuilles* du poirier, du pommier, &c. Il faut remarquer qu'on appelle quelquefois queue ce qui eſt l'origine de la *feuille*, parce qu'elle eſt fort étroite à cet endroit. Les *feuilles compoſées* ſont rangées pluſieurs enſemble ſur la même queue ou ſur la même côte, ou bien elles ſont diviſées en pluſieurs autres *feuilles*, ſoutenues par des brins, quoique toutes ces pieces tiennent intimement à leurs branches.

Par rapport à la ſuperficie, les *feuilles* ſont plates, creuſes, en boſſe, liſſes, rudes, veluës, &c. Les *feuilles* plates, conſidérées par rapport à leur figure, ſont rondes comme celles de la *numulaire*; rondes à oreillons comme celles du *cabaret*; en fer de pique comme celles de l'*orignan*; oblongues comme celles de l'*androſœmum*; à pans comme celles de la *briona canadenſis*; pointuës par les deux bouts, & larges par le milieu comme celles du *laurier roſe*; étroites & longues comme celles de l'*œillet* & du *chiendent*; preſqu'ovales, terminées en pointes comme celles du *cannabis lutea fertilis*. Les *feuilles* creuſes ſont, ou fiſtuleuſes comme celles de l'*oignon*, &c. ou pliées en gouttiere comme celles de l'*aſfodele commun*. Les *feuilles* en boſſe ſont cylindriques dans quelques plantes comme celles de pluſieurs ſortes de *ſoude*, *de ſalicot*, *de joubarbe*. Elles ſont quelquefois à trois coins, comme on le voit dans quelques eſpeces de *ficoïdes*.

Par rapport à la conſiſtance, les *feuilles* ſont ou minces & déliées comme celles du *mille-pertuis* & du *chiendent*, ou épaiſſes comme celles du *pourpier*, ou charnuës comme celles de pluſieurs ſortes de *joubarbes*, ou drapées comme celles du *bouillon blanc*.

Par rapport aux découpures, les *feuilles* ſont découpées légérement ou profondément. Les *feuilles* découpées légérement ſont crénelées, dentelées, friſées & pliſſées. Les *feuilles* crénelées ont les découpures à anſes, à panier, ou à tiers point comme celles des eſpeces de *geum*. Les *feuilles* dentelées ſont découpées à dent de ſcie, plus ou moins régulierement, comme celles du *roſier* & du *cannabis lutea fertilis*. Les *feuilles* découpées profondément ſont découpées juſqu'à la côte, ou juſqu'à la baſe, ou d'une maniere particuliere, ſçavoir en trefle, en fléche, &c.

Les *feuilles* compoſées ſont ſoutenuës par une queuë, ou rangées ſur une côte ſimple, ou ſur une côte branchuë.

Les *feuilles* soutenuës sur une queuë sont ou deux à deux, comme celles du *sabage*, ou trois à trois, comme celles du trefle, ou cinq sur la même queuë, comme celles de l'*Agnus castus*, ou en plus grand nombre disposées en éventail ouvert, sçavoir, celles de la plûpart des especes d'ellébore noir.

Les *feuilles* rangées sur une côte sont rangées par paires, où elles naissent alternativement sur la côte. La côte de celles qui sont rangées par paires est terminée par une seule feuille, comme celles de la réglisse, ou terminée par une paire de feuilles, comme celles de *sophera*, de l'*orobe*, &c.

Les *feuilles* composées de plusieurs feuilles, rangées sur une côte branchuë, sont ou à grandes *feuilles*, ou à petites *feuilles*, ou bien elles sont lacinées, c'est-à-dire, composées de *feuilles* étroites, & longues comme des lanieres. Celles de l'*Angelica alpina ad nodos florida* sont à grandes feuilles : celles du *persil*, ou de la *ciguë* sont à petites feuilles : celles du *fenoüil* & du *meum* sont lacinées, ou découpées en lanieres fort étroites.

Par rapport à la situation les *feuilles* sont ou alternes, c'est-à-dire, rangées alternativement le long des tiges & des branches, comme celles de l'*alaterne*, ou opposées deux à deux, comme celles de la *phyllyrea*, ou opposées en plus grand nombre, & disposées en rayon ou en fraise, comme celles des especes de *rubia*.

Par rapport à la grandeur, les *feuilles* sont ou très-grandes, comme celles de *colocasia*, de *sphondylium*, &c. ou médiocres, comme celles du *pied de veau*, de la *bistorse*, du *figuier*, &c. ou petites, comme celles du *pommier*, du *poirier*, du *pêcher*, &c. ou enfin très-menuës, comme celles du *millepertuis*, de la *renoüée*, & de plusieurs autres plantes.

Feuilles, se dit aussi des parties, qui ordinairement sont les plus sensibles & les plus agréables des fleurs. Toutes les fleurs n'ont pas des *feuilles*. Il est même bien difficile de déterminer en plusieurs rencontres, ce qu'il faut appeller les feuilles de la fleur, & ce qu'il faut nommer le calice de la même fleur. On dit, des roses à cent *feuilles*, une *feuille* de tulipe. Pour ne pas confondre une feuille de la fleur, avec celles du reste de la plante, on les a appellées *pétales* du mot Grec, que les Botanistes ont adopté dans leurs descriptions Latines, lorsqu'il s'agit des *feuilles* de la fleur ; car lorsque les Botanistes parlent des *feuilles* des plantes, ils les appellent *folium* en Latin & *folia* au pluriel ; mais quand ils parlent des *feuilles* des fleurs, ils les appellent *petalum* & *petala*. Ce dernier est tout Grec πέταλος.

On appelle du vin de deux feuilles, &c. du vin de deux ans, de trois ans, &c. parce que la vigne a chargé deux fois, trois fois, &c. de *feuilles* pendant ces deux, ces trois années.

FEUILLE DE SAUGE, sorte de pioche pointuë par le bout, & s'élargissant un peu en approchant du manche. Il en est d'autres qui sont plates à l'endroit où la *feuille de sauge* est pointuë, & s'appellent du seul nom de pioche. Ces *feuilles de sauge* sont propres à foüiller dans les fonds pierreux, & les pioches sont bonnes à foüiller dans les terroirs, qui sont simplement durs sans être pierreux. La Quintinie.

FEUILLE D'ESDINE, c'est une tulipe d'un beau nacarat, & rouge brun. Morin.

CHEVRE FEUILLE, sorte de plante qui porte des fleurs odoriférantes, & dont on se sert pour les berceaux de Jardin. *Voyez* au mot CHE'VRE.

MILLE FEUILLE, espece de plante médicinale. *Voyez* au mot MILLET. Il y a aussi des roses qu'on appelle roses de *cent feuilles*, roses de *mille feuilles*.

FEUILLE'E, un couvert d'arbres ; soit qu'ils soient sur pied, soit qu'on les ait

ait fraîchement coupé pour orner, ou couvrir quelque lieu de feuilles, & y servir de tapisserie ou d'ombrage.

FEUILLETTE, certaine mesure de vin. Quelquefois c'est une grande mesure qui contient un demi-muid, ou cent vingts pintes de Paris, comme en Bourgogne. En quelques Provinces, c'est une petite mesure, ou la moitié d'une pinte de Paris, comme on dit a Lyon.

FEVRIER; ce mois est ordinairement regardé comme le plus humide de toute l'année. Dans ce mois il y a ordirement peu de froid qui soit de durée, & quand il y a eu en Janvier beaucoup de froid & de neige, *Février* est ordinairement beau & chaud; c'est pour-lors un tems admirable pour planter les arbres fruitiers, les arbres des forêts, ou les arbres d'ornemens, lorsque cet ouvrage n'a pas été fini en Septembre ou Octobre.

Dans ce mois on laboure & on fume à force; on sépare les rejettons d'*orme* des vieux pieds, pour les planter en pépiniere; on plante tous les arbres des forêts, & les arbustes qui se multiplient par boutures ou rejettons. On seme des glands de chêne-verd, de liége, de chêne Anglois, & des châtaignes. On seme de la graine d'orme, des baies de laurier, toutes ces graines levent la premiere année. On seme aussi les graines de frêne & des autres arbres de forêts, qui ont été préparées une année dans le sable; car autrement elles resteroient deux années sans lever. Il y a encore d'autres graines, comme les fruits de l'*épine*, les baies des *houx*, des *ifs*, &c. qui veulent être préparées de la même maniere dans le sable. On taille, & on lie les *abricotiers*, les autres arbres à noyau au commencement de ce mois, & à la fin on taille les *pavies*.

Au milieu de ce mois on seme des *féves*, des *pois*, du *persil*, des *carotes*, des *panais*, des *raves*, des *scorsonnaires*, des *oignons*, des *poireaux*, de la *laituë brune* de Hollande, & des *radis*. On seme des *chervis* dans un excellent terrein, où ils puissent être arrosés. Il y a des Jardiniers qui les transplantent, quand ils ont deux pouces de long, pour en avoir de plus grosses racines. On plante de l'*ail*, de l'*échalote* & de la *rocambole*, dans un terrein léger en pleine terre. On plante des *trufles* blanches & des *topinambours*. On transplante les jeunes *choux* en pleine terre, si cet ouvrage n'a pas été fait le mois précédent. On seme des *asperges* en pleine terre.

A la fin du mois on commence à greffer en fente les pommiers, les poiriers & les cerisiers. On plante de la vigne & toutes sortes d'arbres. On fait les couches pour les raves, petites salades, & pour élever tout ce qu'on veut replanter en pleine terre. On entretient les réchauffemens des fraisiers sur couche & des asperges. On seme en ce mois, & non plus tard, les melons & concombres tous les dix jours, afin que si les premieres graines ne réussissent pas, les autres y suppléent.

On seme aussi en *Février* le *pourpier verd* & les premiers choux pommés; on replante ceux qu'on a semés à la fin d'Août lorsqu'ils commencent à monter: on replante de même sur couche & sous cloche les laituës qu'on avoit semées dès l'Automne en pleine terre, pour en avoir des pommées de bonne heure: on replante aussi les melons & concombres à quelque abri; & enfin on commence à semer en pleine terre ce qui est longtems à lever, comme les ciboules, l'oseille, la chicorée sauvage, la pimprenelle, &c.

C'est aussi le tems de faire une couche pour les *champignons*. Il faut couvrir la couche de huit ou dix pouces de fumier. Les *champignons* paroîtront un mois après que la couche aura été faite, si le fumier n'est pas couvert de terre. On plante aussi les *houblons* en mettant sept pieds sur chaque bute, observant que

chaque plante n'ait pas plus de deux montans, parce que si elles en avoient davantage les pousses seroient trop foibles. Au milieu de ce mois on seme un peu de graine de choux-fleurs sur des couches qui soient dans le déclin de leur chaleur.

Dans ce même mois on plante des *groseillers*, des *framboisiers*, des *rosiers*, des *figuiers*, des *chévre-feuilles*, des *jasmins*, &c. Aux Jardins à fleurs on seme sur couche les plantes tardives à porter leurs fleurs, ou leurs fruits, comme *belsamine*, les *pommes d'amour*, le *dantura*, la *canne d'Inde*, la *pomme d'Ethiopie*, la *darée*, & les *amarantes*. On seme aussi la *croix de Malthe*, la *mayenne*, le *dictame*, la *jacée des Indes*, les *œillets*, & la *consoude Royale*. Pour les préserver de la gelée, on les cloche, & on jette de la paille & du grand fumier par-dessus, comme aux melons, ou on les couvre de bons paillassons, & on leur donne un peu d'air quand il fait beau.

On recueille dans ce mois de *Février* d'un Jardin Potager des choux de plusieurs sortes, & par le secours des couches de l'oseille, tant ronde que longue, de petites salades de laituës, avec ses fournitures, cresson alénois, cerfeüil tendre, persil, ciboule, poireau, champignons, même asperges rougeâtres & vertes, meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & en Mai. On peut aussi avoir par le moyen de la serre, & en plus grande abondance qu'en Janvier, des cardons d'Espagne, cardes, artichaux, céleri & persil de Macédoine blanchis, des choux-fleurs, des artichaux, de la chicorée, tant blanche que sauvage, des citroüilles, des potirons, des concombres, du pourpier, capres, capucines & champignons, le tout confit; de l'oignon, de l'ail, de l'échalote & toutes sortes de racines.

On a en fleurs dans ce mois les fleurs de laurier, de thim & de perce-neige, des feuilles de laurier-rose, pour mettre autour des plats qu'on sert à table. On a aussi sur-tout par le moyen des couches, quelques anémones, narcisses du Levant, jacinthes, ciclamens, aconits d'Hyver, prime-verds, & safran printanier: de plus les hépatiques, l'Iris de Perse, souvent la violette, quelques tulipes, & quelques totus albus, &c.

FEURRE, ou FOARRE, paille longue de bled, qui sert à nourrir l'Hyver les moutons & autres bestiaux.

FIAMETTE, couleur rouge qui imite celle du feu clair. Ce terme est usité parmi les Fleuristes.

FIBRES: les arbres, les plantes & les fruits ont des fibres, qui sont des modifications de leurs corps ligneux qui pénétrent leur parenchyme. Dans l'usage commun on ne le dit que des plus menuës racines des plantes & des arbres.

FICHER des échalas; c'est un terme de Vigneron qui signifie faire entrer un échalas au pied d'un cep de vigne, pour y attacher les branches nouvelles que la pesanteur du raisin & des feuilles feroient tomber en bas, & peut-être éclater & rompre: & comme les Jardiniers ont de la vigne dans leurs Jardins, par exemple, quelques pieds sur le bord du labour, ils ont aussi besoin d'y *ficher* des échalas.

FICOIDES, plante étrangere succulente, qui n'est connuë que des Botanistes & des Curieux, & je crois plus en Angleterre qu'en France. BRADELEY dit que les Auteurs ont beaucoup varié sur son nom. Quelques-uns croient qu'elle ressemble au *chrysanthemum*: d'autres la regardent comme un diminutif de l'*opuntia*, ou *figuier d'Inde*. A la vérité, il a cette ressemblance avec cette derniere plante, que son fruit est toujours formé, avant que sa fleur s'épanoüisse, & qu'il a à peu près la forme d'une figue. Sa fleur est radiée, & ressemble un peu au souci. Aussi le nom que BRADELEY lui a donné dans ses Décades des plantes suc-

culentes, est le *souci-figue*, nom à son avis qui lui convient autant que celui de *ficoides*. Les feuilles de cette plante sont toujours pleines de sucs, & il est rare de trouver dans cette classe nombreuse une seule plante, qui n'ait pas les feuilles conjuguées, c'est-à-dire, dont les feuilles ne naissent pas par paires à chaque jointure. Je ne puis mieux faire que de continuer à faire parler BRADELEY sur cette plante.

Quoique j'en aie cultivé de cinquante especes, je ne me souviens pas, dit-il, d'en avoir rencontré une qui ne soit originaire d'Afrique, sur tout des environs du Cap de Bonne-Espérance, dont nous les tirons. Elles croissent communément dans les pierres & les rocailles, aux endroits où il n'y a pas trop d'humidité, & on les multiplie aisément de graine, ou de bouture, pourvû qu'on s'y prenne dès le commencement du Printems : mais les boutures doivent être plantées dans une terre naturelle au mois de Mai. Elles y réussiront fort bien, & seront en état d'être mises au mois d'Août suivant dans des pots, où on les laissera en plein air jusqu'au mois de Septembre; car elles se plaisent à découvert, & les petites gelées ont de la peine à mordre dessus. Par rapport au tems de leur durée, je trouve que la plûpart des especes en buisson veulent être renouvellées tous les deux ou trois ans, aussi-bien que les especes rampantes; car les plantes de trois ans périssent souvent, ou si elles vivent, elles sont ordinairement mal formées & délabrées.

Il est d'usage en plusieurs endroits d'Angleterre de faire venir ces boutures, sur une couche faite avec du tan, qui est un mélange qui sans brûler les plantes leur fournit une chaleur douce pendant trois ou quatre mois. C'est sur ces couches qu'en Angleterre les Curieux font croître les jeunes orangers & autres plantes.

Il y a quelques especes de cette plante qui sont annuelles, on doit les multiplier de graine tous les ans. Ses feuilles sont d'abord à peu près comme celles de la *tête de fléche*, couvertes de petites vessies, remplies d'un jus clair, qui les fait paroître comme autant de diamans, lorsque le Soleil donne sur la plante; mais à mesure que la plante grossit, ses feuilles diminuent & changent de figure. Elles poussent plusieurs branches couvertes de vésicules transparentes, & produit au mois de Septembre des petites fleurs blanches : mais cette espece, ainsi que les autres plantes annuelles, passera l'hyver, pourvû qu'on fasse lever les jeunes plantes vers le mois de Juillet & d'Août; car alors elles ne se disposeront point à fleurir pendant trois ou quatre mois.

Il y a encore, dit-il, une autre espece de *souci-figues*, qui sont nains, & ont la même forme que l'aloës. Ils croissent toujours fort près de terre sans pousser de branches. La plûpart de ces plantes durent cinq ou six ans sans être renouvellées; mais elles pourront perdre quelques-unes de leurs feuilles les plus proches de terre, si la surface de la terre n'est pas couverte de décombres criblés, ce qui contribueroit à boire l'humidité, & à empêcher les feuilles de se pourrir. Ces especes basses ont ordinairement les feuilles plus succulentes, & par conséquent ont plus à craindre l'humidité que les autres, de sorte que je les plante sur des petites élévations de terre au milieu des pots.

Pareillement quelques-unes des especes rampantes, qui ont les feuilles bien succulentes & les tiges tendres, doivent être mises dans une terre dont le sommet soit couvert d'une couche mince de décombres, ou de cendres de charbon de terre, pour empêcher que le trop d'humidité ne les pourrisse. La terre que l'on destine à chaque espece de cette plante, doit être légére & sabloneuse, & mêlée avec une quatriéme partie de décombres.

Les especes en buisson, dont la tige est ligneuse, doivent être arrosées modérément ; mais il ne faut pas beaucoup d'eau aux autres qui ne sont pas succulentes. Cette classe de plantes doit toujours avoir l'avantage du Soleil ; car sans cela leurs fleurs ne s'épanoüiroient jamais, à l'exception des deux especes qui ne fleurissent que la nuit. M. BRADELEY a fait graver la figure de plusieurs de ces plantes, & il promet d'en donner beaucoup d'autres dans son Histoire des Plantes. Je renvoie le Lecteur à ces Ouvrages, où il en trouvera la forme & l'utilité. Il fait observer de ne planter les boutures de toutes ces plantes, que quand la cicatrice de leur coupe est formée.

FIENT ou FIENTE, que jettent les animaux. Il y a la *fiente* de cheval, de vache, de mouton & de volaille : c'est par le moyen de cette *fiente*, qu'on fait du fumier avec de la paille, & dont on se sert pour engraisser les terres, & faire les couches des Jardins. La *fiente* des pigeons s'emploie dans les chenevieres. Celle de volaille est aussi d'usage dans l'Agriculture ; mais elle est sujette à engendrer des pucerons, qui gâtent les plantes qui sont encore tendres. La *fiente* d'oie n'est propre à rien ; elle est trop froide. On prétend même qu'elle est plus préjudiciable aux terres qu'avantageuse.

FIER, nom d'une sorte de raisins : dans quelques endroits on l'appelle *figer*, & dans quelques autres *raisin goût de figue*.

FIGUE, fruit moux & doux que porte le figuier. Il vient en forme de petites poires. Il y a des *figues* blanches & des *figues* violettes. Il y en a aussi de noires, de couleur de pourpre, de vertes, de roussâtres, de pâles & de plusieurs autres couleurs. On les cueille en Automne, & on les met sur des claies pour les faire sécher. La *figue* la plus hâtive est la *figue* blanche, qu'on nomme *figue fleur*, qui est de trois sortes ; la grosse à courte queuë, celle à longue queuë, & la petite de Marseille. Toutes trois sont blanches dehors, & dedans sucrées & fondantes. Ce sont les premieres qui viennent pendant les mois de Juillet & d'Août. Les secondes qui viennent aux mois de Septembre & d'Octobre sont les meilleures, dit LA QUINTINIE.

Les qualités d'une bonne *figue* sont d'être délicate, moëlleuse, fort sucrée, & d'un goût relevé. Les plus mauvaises de toutes sont la grosse violette longue, & la plate qui vaut un peu mieux. La grosse blanche est la plus estimée : il y en a de deux sortes, de rondes & de longues. On préfere les longues, parce que les pluies chaudes font créver celles qui sont rondes, & leur font perdre leur odeur & leur suc. La *figue* jaune est très-grosse, un peu rouge dedans, de couleur de grenade, a les pépins plus gros, & est très-bonne. La *figue* violette plate est de médiocre grosseur, & la violette longue est très-grosse ; on l'appelle *figue d'Espagne*, & elle a de la peine à mûrir. La *figue* verte, dite *brugeotte*, est plus courte & plus petite, toujours verte dehors, & très-rouge dedans. La *figue* de Bourdeaux, dite l'*Angélique*, ou de l'*angon*, est violette, longue & menuë, rouge dedans, & la plus exquise. Vers le milieu, & le Nord de la France, la grosse violette, qu'on appelle *goureau*, ou *figue poire*, ou *figue de Bourdeaux*, n'est pas délicate. Elle a le grain trop gros, & elle est trop séche. En fait de *figues*, celles qui sont blanches dedans & dehors, sçavoir, la longue & la ronde sont les meilleures pour ce pays-ci.

Parmi les moins bonnes la noire tient le premier lieu. Elle est fort longue & assez grosse, & tellement colorée d'un rouge brun, qu'on lui en a donné le nom de noire. Elle n'est pas tout-à-fait si rouge en dedans qu'en dehors. Elle est fort sucrée, mais un peu plus séche que les bonnes blanches. Les grosses jaunes

ſont un peu teintes, incarnées en dedans, mais peu délicates. Les groſſes violettes, tant rondes que plates, ont la chair fort groſſiere. La *figue* verte a la queuë longue, la chair vermeille, & eſt aſſez ſucrée ; mais elle rapporte peu. La petite *figue* griſe approche du tanné ; ſa chair eſt rouge: on l'appelle *mellette* en Gaſcogne. Elle rapporte peu & n'eſt pas doüillette. Il y en a une qu'on appelle *médot*. Elle eſt jaune dedans & dehors. Une qui eſt aſſez noire ayant ſeulement la peau un peu foüettée de gris ; la chair en eſt fort rouge. Une petite blanche, dont le goût eſt plutôt fade que ſucré, on l'appelle *précoce*; elle ne l'eſt gueres. La petite *bourjaſotte* eſt noirâtre, ou plutôt d'un violet obſcur, tel qu'eſt celui de certaines prunes ; elle eſt fort délicate, mais elle ne rapporte gueres au Printems & mûrit rarement en Automne. L'*Angélique* eſt violette & longue, un peu groſſe, la chair rouge, & paſſablement bonne.

La plûpart des *figues*, ſur-tout celles d'Europe, ſont bonnes à manger ; les *figues* contiennent beaucoup de flegme, peu de ſel volatil alkali, & une médiocre quantité d'huile. Elles ſont fort nourriſſantes, & elles adouciſſent les âcretés de la poitrine. On s'en ſert dans la Médecine, pour faire des gargariſmes contre les maux de gorge & de la bouche. Dans le chapitre 5. de la troiſiéme Partie de l'Inſtruction de La Quintinie, eſt un Traité des *figues*, j'y renvoie le Lecteur.

FIGUE D'INDE, eſt le fruit d'un figuier d'Inde, nommé autrement *cardaſſe* ou *raquette*. Voyez CARDASSE.

FIGUE MUSQUÉE, nom d'une ſorte de poire d'Eté. Elle eſt jaune, foüettée de rouge, & d'un goût aſſez relevé. On lui a donné des noms qui marquent ſes qualités ; car on l'appelle *belliſſime*, à cauſe de ſa beauté, & *bonne deux fois l'an*, parce qu'elle fleurit & porte du fruit deux fois l'année.

FIGUERIE ; c'eſt un lieu planté de figuiers. Il faut que cette piéce de Jardin ſoit bien expoſée au Soleil dans les climats tempérés ; car les *figues* y ont beſoin de beaucoup de chaleur. Les murs d'une *figuerie* doivent être garnis de crochets de fer d'un bon pied de ſaillie, dans leſquels on met des perches pour paliſſer les figuiers. Une *figuerie* eſt auſſi garnie de figuiers en caiſſe rangés avec art.

FIGUIER, arbre qui porte les figues. Columelle dit que lorſque les *figuiers* commencent à pouſſer leurs feuilles, il ne faut pas oublier de mettre à leurs pieds de la terre rouge, battuë & détrempée avec de la lie d'huile d'olive, & de la fiente d'homme. On ne doute pas que dans les pays chauds cela ne faſſe un bon effet. Cet Auteur dit que les figues qui en ſortent en ſont plus groſſes, plus abondantes & de meilleur goût. Il y avoit de ſon tems les figues *Livianes*, les *Africaines*, les *Calcidiques*, les *Sulques*, les *Lidianes*, les *Calliſtruites*, les *Topies*, les *Rhodianes*, & les *Lybiques*. Tous ces noms leur étoient venus des lieux d'où on avoit tiré chacune de ces eſpeces.

Les racines du *figuier* ne s'enfoncent pas fort avant en terre. Elles pouſſent pluſieurs jets ou troncs fort fragiles, légers, branchus, plus ou moins élevés, ſuivant le pays & l'expoſition où ils ſe trouvent, cet arbre étant fort tendre & craignant la gelée. Les feuilles naiſſent alternativement le long des branches ; les plus grandes de ces feuilles n'ont pas plus de huit à neuf pouces de diamétre. Elles ſont arrondies, d'un verd foncé, rudes à toucher, échancrées, plus ou moins profondément, en trois ou cinq lobes. Ses fruits qui naiſſent le long des branches ſont moux, & renferment en dedans pluſieurs petits grains de ſemence enveloppés par une coëffe terminée par un filet qui leur ſert de piſtil. Vers le haut du fruit, & dans ſon intérieur, ſont rangées pluſieurs écailles. Ses fruits lorſ-

qu'ils ſont mûrs ont un goût de miel, & ils ſont plus ou moins bons & de différentes couleurs, ſuivant l'eſpece d'arbre qui les porte. Les branches, les feuilles & les jeunes fruits coupés donnent du lait abondamment. Ce lait eſt fort âcre & enleve la peau.

On cultive le *figuier* dans les pays chauds, & dans les pays tempérés : mais ſon fruit eſt beaucoup meilleur quand il eſt venu dans les pays chauds. Cet arbre a beaucoup de peine à venir dans les pays froids. On le cultive dans le Languedoc & dans la Provence. Il jette ſes feuilles en Mai, & le fruit eſt mûr en Juillet en certains lieux.

Le *figuier* ſe multiplie de pluſieurs manieres, ſoit de plan enraciné, ou de marcotes. Dans le premier cas, on fait une couche à l'ordinaire dont on laiſſe paſſer la premiere chaleur, puis ayant tiré beaucoup de drageons du pied des vieux *figuiers*, on les met en mannequins, ou en pots remplis de terre à potager. C'eſt aſſez qu'ils aient quatre ou cinq pouces de tige ; enſuite on enfonce ces pots dans la couche juſqu'aux deux tiers de leur hauteur, on les arroſe ſouvent, & ces jeunes plans traités ainſi pouſſent en racines, & on s'en ſert après cela au beſoin.

Si c'eſt des marcotes dont on veuille ſe ſervir pour en perpétuer l'eſpece, il faut au mois de Mars coucher de bonnes branches, qui naiſſent aux pieds des *figuiers*, & au même mois, ou à celui d'Avril de l'année ſuivante que ces marcotes ont pris racine, on les ſévre du pied de l'arbre. Il y en a qui ſéparent ces marcotes dès le mois d'Octobre ſuivant, mais ils font mal.

Quand on plante les marcotes de *figuiers*, on en coupe la tige à quatre bons doigts au-deſſus de la racine qu'il faut tailler court, puis on a de bonne terre, moitié terreau, moitié terre à potager, dont on remplit un mannequin qu'on enterre dans une couche la marcote dedans : cela l'avance beaucoup ſi on met les marcotes de *figuier* en caiſſe, ou en pleine terre.

Dans le premier cas, il faut après avoir tiré en motte les marcotes du mannequin, les encaiſſer avec de la bonne terre. Les *figuiers* en caiſſe donnent des figues meilleures que ceux qui ſont en pleine terre ; outre qu'on les y conſerve mieux contre le froid, en portant les caiſſes dans la ſerre, ce qui ſe fait au mois de Novembre. Quand les froids ſont entierement paſſés on les tire de la ſerre, & on met ces caiſſes le long, & tout le plus près qu'on peut, de quelque mur expoſé au Soleil, ou au Levant. On les y laiſſe juſqu'au commencement de Mai.

La premiere choſe qu'il faut faire lorſqu'on tire les *figuiers* de la ſerre, c'eſt de les arroſer amplement, de maniere que toute la terre en ſoit imbibée. Cet arroſement leur ſuffit juſqu'à ce qu'ils donnent des feuilles, & que le fruit y paroiſſe tout-à-fait, à moins que les pluies de la ſaiſon y ſuppléent. Quand le froid n'eſt plus à craindre, on ôte ſi l'on veut ces caiſſes du lieu où on les a miſes d'abord, pour les placer où l'on ſouhaite ; ou bien on les y laiſſe, & à meſure que le chaud vient, on les moüille amplement tous les huit jours, & même deux fois la ſemaine ſi les chaleurs ſont grandes.

A meſure que les *figuiers* en caiſſe deviennent grands, on les encaiſſe plus au large ; ce ſont des ſoins qu'il faut prendre. On n'a point les mêmes peines pour ceux qui ſont en pleine terre, dans quelque terroir qu'ils puiſſent être plantés : mais les *figuiers* en eſpalier demandent bien d'autres ſoins. Il faut pendant l'Eté & l'Automne laiſſer leurs branches un peu en liberté, les fruits en ſont meilleurs.

Le *figuier* ne peut point être gêné quand on le paliſſe ; il ſuffit ſeulement de le ſoutenir par devant avec des perches

posées sur de grands crochets scellés dans le mur. Tous les ans si-tôt que les feuilles des *figuiers* sont tombées, & que l'hyver approche, on attache les branches contre le mur. S'il y a des branches trop élevées, on tâche de les coucher de côté, prenant garde de ne les pas rompre ni éclater. Ensuite on applique dessus de bons paillassons, ou bien on se sert de grand fumier sec qu'on met tout du long à l'épaisseur d'un bon demi-pied; on le soutient par des perches fichées en terre & mises de travers. On laisse ainsi ces *figuiers* passer l'Hyver, & l'Hyver étant passé, & le mois de Mars presque sur sa fin, on se contente de découvrir à demi les espaliers de *figuiers*, sans détacher aucune branche du mur. Si l'on craint quelque gelée, on couvre ces *figuiers*, & on les laisse ainsi jusqu'à ce que le tems soit plus assuré, & que les figues soient à peu près grosses comme un gros pois.

On a éprouvé que les *figuiers* mis au Couchant donnoient des premieres figues assez mûres. Il faut se donner de garde de planter les *figuiers* sous les égoûts des toits; outre qu'ils poussent trop de bois, ils sont sujets en ces endroits aux verglats & aux eaux qui tombent sur eux trop abondamment.

On met aussi si l'on veut des *figuiers* en buisson en pleine terre, & pour les y bien conduire on agit de même que pour les *figuiers* en caisse. Ils sont les plus difficiles à conserver pendant l'Hyver: si on a des petits lieux où le froid se fasse moins sentir, on peut y en élever; mais on doit prendre garde que si l'on veut les tenir bas, étant en bonne terre, ils deviendront confus, ou il faudra les empêcher de faire de grands jets. On doit soigneusement les pincer, & avoir toujours quelques grosses branches taillées courtes. On doit pour éviter la confusion les éclaircir souvent, & les décharger, tant des vieilles branches usées, que des boutures nouvelles. Pour cet effet, il faut que ces buissons soient éloignés les uns des autres, afin de coucher tous les ans beaucoup de branches, & de donner par ce moyen de l'air à tout le corps du buisson, pour le laisser croître en large autant qu'il pourra. Sans ces soins le fruit du *figuier* en buisson ne mûriroit que très-difficilement, puisque de son naturel il le donne déja plus tard, que les *figuiers* en espaliers ou en caisse qui sont les plus hâtifs.

Pour conserver l'Hyver les *figuiers* en buisson, on doit à la fin de l'Automne rassembler & rapprocher les branches avec des osiers & des échalas fichés en terre; en sorte qu'elles fassent une maniere de boule ou de pyramide, ensuite on les enveloppe avec du grand fumier sec, tout de même que les *figuiers* en espalier. On ne doit pas les découvrir si-tôt que les autres qui sont à l'abri des murailles, & quand au Printems on voit des nuits dangéreuses, on renouvelle les couvertures qu'on avoit commencé de leur ôter: on le doit aussi faire aux espaliers, pour lesquels on peut se servir de grands draps attachés à des perches, à peu près comme des voiles de Navire, & soutenus par d'autres perches qui empêcheront que le frottement de ces draps agités par le vent ne gâtent le fruit de ces arbres. Par la même raison, on doit attacher ces draps tout contre terre, par le moyen de quelques crochets, qui les tiennent fermes à peu près comme on fait à des tentes.

A la fin de l'Hyver il faut éplucher & ôter tout le bois mort des *figuiers*. Cet arbre est d'une compléxion moellense & si délicate, que le tems fâcheux de l'Hyver, quelque peu rude qu'il soit, le détruit & le gâte. Il faut ensuite penser à donner au *figuier* la beauté & la disposition qui lui convient, pour lui faire porter avantageusement du fruit. La beauté d'un *figuier* en caisse ne peut pas être aussi réguliere que celle des autres arbres qu'on éleve de la même maniere,

par exemple, les orangers ; & la beauté des *figuiers* en buiſſon, ou en eſpalier ; n'eſt pas auſſi ſi parfaite que celle des poiriers, ou autres arbres fruitiers, que l'on réduit à ces formes. On ſe contente qu'un *figuier* en caiſſe ſoit diſpoſé comme un véritable buiſſon ; qu'il ait le moins de tige qu'il ſe pourra ; qu'il ne ſoit point élancé, c'eſt-à-dire, trop haut monté, ou trop étendu & évaſé avec de grandes branches dégarnies. Il faut aux *figuiers* en eſpalier & en buiſſon ôter tous les ans à la fin de l'Hyver, ou même dès la fin de l'Automne, la plûpart des drageons ou boutures qui repouſſent du pied, & n'y conſerver que celles qui pourroient ſervir à garnir également les côtés, ou être ſubſtituées à des branches mortes ou en langueur. Les *figuiers* ne doivent pas être trop haut montés. On les tient plus pleins & mieux garnis quand on les conſerve dans une médiocre élévation. Ils ſont d'ailleurs plus faciles à couvrir l'Hyver. D'année en année on n'y doit donc laiſſer de groſſes branches nouvelles, plus longues que d'un pied ou d'un pied & demi, ou tout au plus de deux pieds. C'eſt-là la véritable taille qu'il faut faire aux *figuiers*, après avoir retranché tout ce qu'il y aura de bois mort.

Ce n'eſt pas encore tout ; vers la fin de Mars, ou au mois d'Avril, il faut couper & rompre l'extrémité de chaque branche, qui peut être d'environ un pied de longueur. On eſt aſſez averti de le faire quand le froid a gâté cette partie, comme il arrive ordinairement aux branches qui n'ont pas achevé de prendre leur croiſſance, & qui ne ſe ſont affermies qu'un peu tard dans l'Automne ; mais non pas quand elles ont acquis de bonne heure toute leur perfection. On coupe le plus promptement que l'on peut ce qui paroît noir & ridé ; ce ſont des ſignes de mort, & même quoiqu'il ne le ſoit pas, cela ſert à faire fourcher pluſieurs branches nouvelles, au lieu d'une ſeule qui ſeroit montée droite par la diſpoſition qu'y avoit ce bout que l'on taille.

Ce ſont les jets de l'année précédente, qui ſont gros & médiocrement longs, que l'on doit rompre & couper de la ſorte. Pour les menus, il eſt à propos de les ôter entierement. Il n'en eſt pas de même des *figuiers* à l'égard des branches qui donnent leur fruit comme des autres arbres fruitiers, dans ceux-ci ce ſont les petites branches qui ont cet avantage, & dans les *figuiers* ce ſont les groſſes quand elles ne ſont pas de faux bois. On connoît dans les *figuiers* les branches de faux bois à des yeux plats, & fort éloignés les uns des autres, tout de même qu'aux fruits à pépin & à noyau. Ces branches doivent être taillées plus courtes que celles qui ſont bonnes, & qui ont leurs yeux gros & fort proches les uns des autres.

On arroſe les *figuiers* en caiſſe ſur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril. Après ce premier arroſement, on s'en abſtient juſques vers le milieu du mois d'Avril. On fait la même opération ſur la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre, pour faire mûrir plus promptement les figues d'Automne. On ne doit point diſcontinuer en Eté, quand il ne tombe que des petites pluies qui ſont inutiles aux *figuiers*, parce que les feuilles larges de ces arbres empêchent que la terre, qui eſt fort ſerrée & fort dure dans les caiſſes, ne puiſſe être humectée par une ſi petite quantité d'eau.

On met les *figuiers* en caiſſe dans la ſerre au commencement de Novembre. Il ſuffit que la ſerre ſoit médiocrement fermée, afin que les grandes gelées ne pénétrent ni par la couverture, ni par les fenêtres, ni par la porte. On retire les *figuiers* des ſerres vers la mi-Mars ou environ, lorſque les gelées paroiſſent ne devoir plus revenir. On place les caiſſes contre quelques murailles expoſées au

Midi

Midi & au Levant, & on leur donne un arrosement ; de façon que toutes les racines s'en ressentent comme on l'a dit ci-dessus.

C'est vers la mi-Mai qu'on éloigne les *figuiers* de l'abri qu'on leur avoit donné, pour les mettre plus au large & en plein air ; car c'est le tems où on n'a plus à craindre aucun froid. Ce que l'on fait aux *figuiers* en caisse au sortir des serres, par rapport à la bonne exposition qu'il leur faut, se doit aussi pratiquer en Automne, pour procurer une maturité parfaite aux figues de cette saison.

La Quintinie & Chomel ont amplement traité de la taille, du pincement & des autres opérations qu'il faut faire aux *figuiers*. Qu'on aille consulter ces Auteurs. Ajoutons seulement à ce que nous venons de dire ce que Bradeley dit sur la Culture des *figuiers* en Angleterre.

Le *figuier*, dit-il, se plaît dans le même terrein que la vigne, & doit être multiplié soit de graine, soit par le moyen des rejettons, ou même en couchant des branches de *figuier*. Le tems le plus favorable pour détacher les rejettons d'avec les vieilles racines est le commencement de Mars. Pour-lors il faut les transplanter sans rien couper du sommet ; car le *figuier* est de tous les arbres celui à qui la taille fait plus de tort, & il ne faut jamais y rien couper que l'on n'y soit obligé. Les branches couchées doivent être gouvernées comme celles de la vigne. La graine de *figuier* leve fort vîte lorsqu'on la seme au mois de Mars dans des gravas, ou dans quelque autre terrein semblable.

Il est d'usage en Angleterre, ajoute-t-il, de planter les *figuiers* contre les murailles, parce qu'on s'imagine que le fruit ne mûriroit pas dans notre climat : mais c'est une erreur, car il a vû dans différens Jardins aux environs de Londres qu'ils croissoient en plein vent, & qu'ils profitoient mieux & donnoient plus de fruits, & beaucoup meilleurs à son avis qu'aucun de ceux qu'il a vûs contre les murailles ; car, selon lui, si la taille les endommage, ils n'aiment pas plus à être gênés comme ils le sont contre les murailles. Je crois qu'il a raison, car on voit des *figuiers* abandonnés a eux-mêmes qui donnent de très belles figues. M. Bradfley lui-même parle d'un *figuier*, qui croît de soi-même & sans culture dans un vieux trou, dont on a tiré du gravier, auprès de Windsor, & qui est si gros qu'on en recueille tous les ans plusieurs boisseaux de figues, & de plusieurs autres vieux *figuiers*, négligés pendant plusieurs années, qui portent plus de fruits qu'aucuns de ceux qu'il a vûs cultivés dans les Jardins.

Il est d'usage, hors de l'Angleterre, continuë-t-il, de les planter dans de certains endroits des Vignobles, & de les laisser croître à leur maniere sans les gêner aucunement, comme l'on fait dans les Parties Méridionales de la France & les autres pays chaux ; c'est ce qui lui fait croire que la culture de cet arbre n'est pas bien difficile. Le seul art qu'il y trouve, pour les pays froids, est de conserver les secondes figues pendant l'Hyver, afin que le mauvais tems ne les fasse pas tomber de l'arbre, & qu'elles soient maintenuës en bon état, pour mûrir de bonne heure l'Eté suivant. On a en Angleterre autant de sortes de fruits que nous en avons en France. Les figues blanches y sont fort recherchées des Curieux, parce qu'elles sont fort delicates, & qu'elles y mûrissent de bonne heure.

FIGUIER SAUVAGE : il porte des fruits que l'on ne sçauroit manger dans le Languedoc & dans la Provence, au lieu que dans le Levant ils deviennent bons après qu'ils ont été piqués par des especes de mouches.

Il y a dans l'Amérique plusieurs sortes de *figuiers* très différens des nôtres, non-seulement par leurs fruits, mais en-

core par leurs feuilles. Certaines especes produisent des forêts considérables, par le moyen de leurs branches, qui en se recourbant & s'étendant sur la terre y prennent racine, & forment un nouveau tronc qui jette des branches. On appelle ces sortes d'arbres *figuiers admirables* ou *paretuviers*. Il n'y a gueres que les oiseaux qui peuvent goûter leurs fruits. Presque tous les Voyageurs des Indes ont parlé de ces arbres.

FIGUIER D'ADAM. *Voyez* BANANIER. Les *bananiers* s'appellent aussi dans les Antilles *planes*, *figuiers* ou *pommiers de Paradis*.

FIGUIER D'INDE, est une autre sorte de plante qui croît dans la plûpart des Provinces & des Isles de l'Amérique, & à présent en plusieurs endroits de l'Europe, sur-tout en Angleterre où les Curieux ont soin d'en cultiver. Ses feuilles sont grandes, longues d'un pied & quelquefois d'un pied & demi, larges d'un demi-pied, épaisses d'un pouce, oblongues & rondes, remplies d'un suc de couleur d'herbe & visqueux, armées de petites épines blanches & aiguës. Ces feuilles sortent les unes des autres, & forment elles-mêmes le tronc & les branches. Avec le tems elles deviennent plus grosses & plus rondes, & acquierent une substance ligneuse. Ses fleurs sont en grand nombre, de couleur jaune, & composées de feuilles semblables à celles des roses. Son fruit ressemble à une figue, mais il est plus gros. Il contient une pulpe imbibée d'un suc rouge, qui teint les mains comme les mûres, & qui rend ce fruit rouge en dedans & en dehors, d'un goût un peu doux, mais moins agréable que celui des figues. L'écorce de ce *figuier* sert à faire des étoffes. BAUHIN appelle cette plante *opuntia vulgò herbariorum*. On lui a donné ce nom à cause que ses feuilles produisent des racines quand on les met en terre.

J'ai dit que cet arbre étoit cultivé en Angleterre par les Curieux; voici comme M. BRADELEY en parle. Le *figuier des Indes*, ou *poire pointuë*, est appellée, dit-il, *apuntia* & *figus Indica*. Il y a plusieurs especes différentes de cette plante, qui croissent principalement en Amérique, d'où j'en ai tiré environ huit ou neuf diverses especes. Les plantes de ce genre different principalement par la grandeur de leurs feuilles, la couleur de leurs fleurs & de leurs fruits, & par la couleur & la longueur de leurs épines. En général, elles ont toutes les feuilles de figure ovale. Il y a des especes qui les ont de près d'un pied de longueur, & d'autres seulement de deux ou trois pouces. Leurs feuilles sont ordinairement garnies de distance en distance de nœuds d'épines. Il y en a de si longues que les Indiens s'en servent au lieu d'épingles; d'autres ont les épines si courtes qu'on les apperçoit à peine. Ces petites épines causent des piqueures cuisantes. Quand elles sont entrées dans la chair, on est quelquefois plus d'un mois à les faire sortir, si on n'a pas soin de les chercher sur le champ. Le fruit paroît toujours avec les fleurs sur cette espece de plante, & lorsqu'il semble être bien mûr la fleur s'épanoüit au bout & est composée d'environ dix pétales, & cette grape de petits filets au milieu de cette fleur s'ouvre toujours pendant la chaleur du Soleil, & se referme aussi-tôt que le Soleil est passé. Quand le fruit est mûr, il est ordinairement de couleur rouge foncée, & il a cela de particulier qu'il rend l'urine de celui qui en mange aussi rouge que du sang, sans cependant lui faire aucun mal. Les fleurs en sont jaunes pour l'ordinaire, à l'exception d'une espece qui fleurit de couleur écarlate; mais cette espece est plus tendre, plus difficile à conserver, & plus sujette à pourrir que les autres.

Les unes se plaisent à ramper sur la terre; d'autres croissent plus droites, mais toutes aiment les endroits pierreux & les rochers. C'est pourquoi je les

mets, dit notre Auteur, dans une égale quantité de décombres & de terre sablonneuse; & je les plante dans des pots, comme les aloës, sur des petites monticules élevées au-dessus du reste de la terre. On doit les arroser la plûpart comme les *chardons torches*, & leur donner une chaleur proportionnée aux climats d'où elles viennent.

Nous en avons une petite espece à feuilles rondes qui vient d'Italie; on peut la laisser dehors tout l'Hyver, & elle porte du fruit en abondance. L'espece de la Caroline, & celle de la Virginie, peuvent aussi résister en plein air à l'abri d'une muraille chaude. On les multiplie toutes en plantant des feuilles simples à deux pouces de profondeur dans des pots remplis de terre préparée, après avoir cicatrisé leur blessure, & on les laisse en plein air, jusqu'à ce qu'elles poussent racine avant que de les mettre dans une couche.

Notre Auteur dit avoir remarqué que de les poser sur des plombs, ou sur quelques pavés de pierre & au Soleil, est un moyen pour les faire pousser avec plus de vigueur. On doit planter les feuilles dans les mois de l'Eté, & les enfermer dans la serre en même tems que l'aloës. Cette culture du *figuier d'Inde* de BRADELEY doit faire plaisir au Lecteur, d'autant plus que je ne crois pas son Traité du Jardinage & des Plantes étrangeres entre les mains de tout le monde.

Il y a plusieurs autres especes de *figuier d'Inde*; les Anciens, comme THEOPHRASTE, STRABON & PLINE, parlent d'un *figuier d'Inde*, qui tous les ans laisse tomber ses branches à terre où elles se recourbent, se reprennent, & rejettent de telle façon qu'il fait quelquefois une petite forêt. L'Auteur de l'Ambassade des Hollandois à la Chine parle d'un *figuier des Indes Orientales*, dont les branches se multiplient si fort qu'un seul arbre par la suite peut couvrir la largeur d'un mille d'Italie. LONVILLERS DE POINCY, dans son Histoire Naturelle des Antilles, donne aussi la description d'un *figuier d'Inde*, dont tout le branchage tient bien deux cens pas de circuit. LUDOLF, dans son Histoire d'Ethiopie, parle aussi d'un *figuier d'Inde*, que les Arabes appellent *muz*, & dont le fruit est excellent.

FIGURES diverses de Jardins. *Voyez* JARDINS.

FILAMENT, en terme de Botanique, se dit des filets qui composent le tissu des plantes & des racines. Il y a des fleurs & des plantes qui ont des *filamens*. Les gousses des pois ont des *filamens* qu'on leur ôte quand on veut les faire cuire avec leurs gousses. La fougere, arbre à pinules dentelées, a de très-petites fleurs grises, composées d'une seule feuille creuse comme une petite coupe hémisphérique, & pleine de quantité de petits *filamens* gris.

FILASSE, filament qu'on tire du lin, du chanvre & des orties. La meilleure *filasse* est celle qu'on tire du chanvre qui est fort. Elle est longue ordinairement, douce au toucher, & d'un blanc un peu jaunâtre. La mauvaise *filasse* est celle qui est courte, parce qu'elle sort d'un chanvre pourri dans l'eau, pour y avoir resté long-tems lorsqu'on l'a roüi.

FILER, faire du fil à la quenoüille & au roüet. C'est un ménage que de faire *filer* du chanvre, du lin, ou de la laine. A la Campagne les femmes ménageres en font une de leurs principales occupations. Outre ce qu'elles en font *filer* à la maison, elles en font *filer* dehors; ce qui s'observe sur-tout dans les pays où le chanvre & le lin croissent en abondance.

FILEUSE, une femme qui file de la laine. Les bonnes *fileuses* sont recherchées à la Campagne. Une *fileuse* habile gagne sa vie à filer du chanvre, du lin, ou de la laine. On estime une servante qui est une bonne *fileuse*, parce qu'elle augmente beaucoup le profit de la maison.

FILIPENDULE, plante ainsi appellée parce que ses racines ont quelques tubercules, attachées à des fibres assez déliés, d'où elles pendent comme si elles ne tenoient qu'a un filet. Ses feuilles sont rangées sur une côte, comme par paires, & entremêlées de quelques autres plus petites feuilles. Elles ressemblent à celles de la pimprenelle, mais elles sont plus étroites & découpées plus profondément. Sa tige est droite, haute d'un pied ou d'un pied & demi. Elle porte à son extrémité un bouquet, composé de fleurs à six petites pétales blanches, d'une odeur douce & agréable. Ses semences sont applaties, ramassées en maniere de tête, & rangées comme les douves d'un petit muid. La *filipendule* est fort diurétique & très-apéritive. On en recommande l'usage pour l'épilépsie. Sa racine est bonne pour les fleurs blanches & pour la dysenterie. Cette plante croît sur les hautes montagnes & dans les lieux écartés.

FISTULEUX, en terme de Botanique, se dit des feuilles de plantes qui sont rondes & creuses en dedans, comme un tuyau, une fistule ou une flute. Les feuilles d'oignon sont *fistuleuses*.

FLAMBE, plante dont la racine est charnuë, grosse comme le doigt, ridée, traçante, garnie de quelques fibres, & d'une odeur de violette lorsqu'elle est séche.

La *flambe* ordinaire, ou *Iris vulgaris*, porte ses fleurs d'un pourpre, tirant sur le violet. Les autres especes de *flambes* sont ou plus grandes, ou plus basses, ou donnent des fleurs jaunes panachées ou blanches, ou bleuâtres. M. TOURNEFORT en rapporte soixante-seize especes ou variétés. La *flambe* de marais, ou *flambe* bâtarde, qui croît abondamment dans les marais & dans les lieux aquatiques, a ses fleurs jaunes, & ses racines rougeâtres, semblables à celles de l'*acorus verus*. L'*Iris* de Florence differe de la *flambe* ordinaire par ses fleurs qui sont blanches, & par ses racines plus charnuës, blanches lorsqu'elles sont séches, & d'une odeur de violette très-agréable. La racine de la *flambe* est fort bonne pour vuider les eaux des hydropiques.

FLAMBEAU, est le nom qu'on a donné à un arbre qui se trouve dans l'Isle de Sainte Catherine, au Pérou ou ailleurs : on l'appelle autrement *cierge épineux*. Ses feuilles sont faites comme une torche composée de quatre chandelles, & son plan est une croix arrondie par ses angles. Ces especes de feuilles naissent, comme celles des raquettes, les unes des autres. Elles ont depuis huit jusqu'à quinze pieds de longueur, & donnent un fruit qui ressemble à une figue ou noix verte. Cet arbre est connu au Jardin du Roi sous le nom de *cierge*. Ceux qu'on y voit ont des côtes formées par des pans creusés & enfoncés. Sur les côtes, dans leur longueur, il y a des petits bouquets d'épines, dont les pointes s'avancent de tous côtés, comme celles des chausses-trapes, mais elles sont en bien plus grand nombre & très-fines.

FLAMBOYANTE, nom que les Fleuristes donnent à diverses tulipes. La *flamboyante*, tout court, est colombin & blanc. La *flamboyante blanche* est panachée d'un beau rouge brun, sur du blanc. La *flamboyante colombine* est d'un beau colombin & blanc. La *flamboyante maximis* est minime brûlé, feuille-morte & citron ; le tout broüillé. La *flamboyante du Sautier* est d'un rouge & jaune fort vif. La *flamboyante de Tuder* est rouge & jaune réguliere. La *flamboyante de Tunis* est rouge brûlé, & jaune broüillé, tirant sur la couleur de citron. MORIN.

FLAMMULA, plante ainsi appellée à cause qu'étant appliquée sur la peau elle l'ulcere, & y excite des vessies de même que la flamme. C'est une espece de *clématite*. Il y a une *flammula* qui fait des tiges, comme des sarmens, souples, menuës & tendres, & qui ne peuvent point se tenir droites sans être appuyées. Ses feuilles sont longues & lar-

ges, soutenuës trois ou quatre sur une même queuë. Ses fleurs sont à quatre feuilles, blanches & odoriférantes. Sa semence est terminée par une queuë semblable à une plume. Sa racine est grêle, petite & fibreuse. C. BAUHIN l'appelle *clématis, seu flammula repens*. Il y a une autre espece de *flammula* qui ressemble à la précédente, sinon qu'elle a les feuilles plus grandes, & les tiges plus fermes, n'ayant point besoin d'appui. C. BAUHIN l'appelle *clématis recta*. On appelle la *flammula*, l'*herbe aux gueux*. Cette plante croît dans les prés humides & dans les eaux dormantes; elle fleurit en Mai.

On dit que mangeant de cette herbe dans la fiévre quarte, elle la guérit. On découpe les feuilles fort menuës qu'on met dans une phiole pleine d'huile rosat, laquelle on expose au Soleil d'Eté, pendant plusieurs jours. Cette huile est bonne aux sciatiques, aux goutes, à la difficulté d'uriner, à la pierre & à la gravelle, l'appliquant par dedans & par dehors.

FLEAU, instrument de Campagne propre à battre le bled. Un *fléau* est composé d'une queuë & d'un foüet. La queuë est la partie par laquelle on le tient; & le foüet est celle qui frappe sur les gerbes lorsqu'on les bat. Le foüet d'un *fléau* doit être d'un bois dur & noüeux s'il se peut trouver ainsi, parce qu'il n'est pas si sujet à se fendre. C'est pourquoi on prend quelquefois pour cela une tige de poirier, ou de pommier sauvage, un peu plus gros que le poignet. Il faut qu'elle soit droite, ou bien on se sert de quelque autre morceau de pareille nature. Pour la queuë du *fléau*, il n'importe de quel bois, pourvû qu'il soit droit, & qu'il ait trois pouces de tour. La queuë & le foüet de cet instrument s'attachent l'un à l'autre avec une courroie, qui donne la liberté au dernier de joüer en le levant pour tomber après sur les gerbes de bled. On ne se sert pas par-tout de *fléaux* pour battre le bled. On prend des longues perches ou des bâtons. Il y a des pays où l'on emploie les chevaux ou les mulets pour battre le bled. Du tems de COLUMELLE, on en agissoit de la sorte.

FLECHES, en terme d'arpentage, sont les piquets dont les Arpenteurs portent à leur côté une trousse pleine, qui sont faites en forme de *fléches*, & qu'ils fichent en terre toutes les fois qu'ils transportent leur chaîne.

FLEUR, c'est proprement la partie de la plante qui renferme les parties propres pour la multiplication de l'espece. Les parties extérieures des *fleurs* servent d'enveloppe, & comme elles sont le plus souvent colorées, on les a prises pour la *fleur* même, & on a appellé calice les envelóppes les plus extérieures; en sorte qu'il y a des *fleurs* sans calice & d'autres à calice, ce qui cause quelquefois des difficultés dans la Botanique. Les parties qu'on regarde comme internes dans les *fleurs*, & qui sont les plus essentielles, sont les étamines, dont le sommet est une bourse remplie de poussiere. Ces étamines accompagnent ordinairement un pistil, qui est lui-même ou le plein fruit, ou l'extrémité du fruit: ce pistil est nommé *stilet* par MALPIGHI. De ces *fleurs*, les unes sont stériles, comme parle GREVET, & les autres fertiles. Celles-ci amenent un fruit après elles, & celles-là ne servent qu'à répandre une poussiere qui sert à vivifier les jeunes fruits qui sont placés dans des endroits éloignés de la *fleur*.

Les Jardiniers-Fleuristes restraignent le mot de *fleur* qui est général, & l'entendent de quelques plantes que l'on cultive à cause de la beauté de leurs *fleurs*, & qui servent d'ornement & de décoration aux Jardins.

C'est de ces sortes de plantes dont on va d'abord parler, & nous finirons cet article par une courte explication des différentes figures des *fleurs*.

Les *fleurs* ont des semences ou des graines qui produisent des tiges, & ces tiges sortent ou de racines, ou d'oignons; ainsi on peut distinguer de deux sortes de *fleurs*, celles qui viennent de racines, & celles qui viennent d'oignons. Mais toutes ces *fleurs* peuvent se multiplier par des cayeux, par des boutures, par des tailles, & par des marcotes. Il seroit trop long de faire venir de toutes les *fleurs* par le moyen de leurs graines, il y a d'autres moyens dont nous parlerons; cependant comme il y en a quelques-unes qu'il faut élever de graines, nous allons commencer par en enseigner la maniere.

De toutes les graines qui passent l'Hyver, il y en a qu'on peut semer sur des couches pour être replantées en d'autres lieux, & les autres ne se replantent que difficilement ou point du tout. On seme toutes les graines des *fleurs* en quatre Lunes; sçavoir, au décours de la Lune de Février, au décours de la Lune de Mars, jusqu'au décours de la Lune de Mai. On en peut semer aussi en Automne, toujours en décours, depuis la mi-Août, jusqu'à la mi-Octobre.

On fait une couche de bon fumier; on met dessus un demi-pied de vieux terreau bien pourri, au bout de huit ou dix jours que la couche sera faite: lorsque la plus grande chaleur en sera passée, on semera toutes les graines de *fleurs*, chaque sorte dans son rayon; on les couvrira de terreau de l'épaisseur de deux travers de doigts. On les arrosera avec un petit arrosoir, & une fois tous les jours s'il fait sec. Quand elles seront grandes, on peut prendre un grand arrosoir, & si elles se découvrent il faut les recouvrir avec un peu de terreau. Il ne faut pas manquer de les couvrir tous les soirs, de crainte de la gelée blanche. Les couvertures ne doivent pas poser sur la couche; on les élevera, ou on les mettra en dos d'âne sur des cerceaux, & tout le tour de la couche sera bien bouché pour que la gelée n'y entre point. On decouvre ces *fleurs* semées de graine quand le Soleil est sur la couche, & on les recouvre le soir quand le Soleil est retiré. S'il ne geloit point, on pourroit les laisser à l'air, mais on y doit prendre garde; car il ne faut que deux heures de gelées pour tout perdre.

Quand ces *fleurs* sont de la hauteur qu'on le juge à propos pour les replanter, on les replante dans les parterres, par-tout où on le juge à propos, pourvû que la terre soit bonne & bien labourée. On leur redonnera de l'eau si tôt qu'elles seront replantées, & on continuera toujours si la terre est séche & qu'il ne pleuve point; mais il ne faut rien arracher dans les rayons des couches qu'elles ne soient bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

On plante les oignons des *fleurs* depuis le commencement de Septembre, jusqu'à la fin d'Avril, c'est-à dire, deux fois l'année, en Automne & au Printems. Soit qu'on plante en pots, ou en planche, il faut la même terre, & la même façon à l'un qu'à l'autre. On prend un quart de bonne terre neuve, un quart de vieux terreau, & un quart de bonne terre de Jardin; on passe le tout à la claie. On fait en sorte qu'il y ait un pied de cette terre sur la planche; on y plante les oignons, ou on en remplit les pots. Les oignons se plantent à la profondeur d'un demi-pied en terre. Les pots, qui doivent être creux & grands, sont mis en pleine terre jusqu'aux bords, & on ne les en retire que quand ils sont prêts à fleurir. S'il ne gele point, & que la terre soit séche, on leur donne un peu d'eau: s'il geloit bien fort, on mettroit quatre doigts d'épaisseur de bon terreau sur les planches, & on les couvriroit. On mettroit des cerceaux dessus pour soutenir les paillassons qu'on ôteroit quand le Soleil seroit sur les planches, & qu'on remettroit quand il n'y seroit plus. S'il fait

ſec au Printems, il faut arroſer toutes ces plantes.

Pour faire croître extrêmement une plante, on l'arroſe quelquefois de leſſive faite avec des cendres des plantes ſemblables que l'on a brûlées. Les ſels, qui ſe trouvent dans cette leſſive, contribuent merveilleuſement à donner abondamment ce qui eſt néceſſaire à la végétation des plantes, ſur-tout à celles avec leſquelles ces ſels ont de l'analogie par leur configuration.

Les *fleurs* qui ne viennent qu'au Printems, & dans l'Eté, paroîtront dès l'Hyver, en les excitant doucement par des alimens gras, chauds & ſubtils, tels que ſont le marc des raiſins, dont on aura retranché toutes les petites peaux, le marc d'olives, & le fumier de cheval. Les eaux de baſſe-cour contribuent auſſi beaucoup à hâter les plantes.

Pour avoir des *fleurs* en Hyver, & des fruits au Printems, les Jardiniers ſe ſervent ordinairement de fumier & de chaux pour échauffer le pied des arbres pendant l'Hyver, & pour leur faire pouſſer des fruits précoces au Printems. Il y en a qui allument du feu dans des lieux ſouterrains pour échauffer l'air de la terre, & pour produire une variété admirable durant les plus fortes rigueurs de l'Hyver: mais comme il eſt difficile d'imiter exactement les différens degrés de chaleur du Soleil, il arrive ſouvent qu'on donne trop de mouvement aux ſucs de la terre, ce qui fait qu'ils paſſent avec trop de précipitation des racines dans les branches; qu'ils ne s'y arrêtent pas aſſez long-tems pour s'y figer, & que les pores des branches, par où ils paſſent avec trop de vîteſſe, s'élargiſſent tellement qu'ils ne ſont plus capables de retenir aucune nourriture. C'eſt pourquoi les arbres que les Jardiniers forcent de porter des fruits précoces ne ſont pas de longue durée, ils ſe deſſéchent & meurent auſſi-tôt qu'ils ont donné leurs premiers fruits.

L'intérêt & la curioſité ont fait trouver les moyens de panacher & de chamarrer de diverſes couleurs les *fleurs* des Jardins, comme de faire des roſes vertes, jaunes & bleuës, & de donner en très-peu de tems deux ou trois coloris à un œillet, outre ſon teint naturel. On pulvériſe pour cela de la terre graſſe cuite au Soleil; on l'arroſe enſuite l'eſpace de vingt jours d'une eau rouge, jaune, ou d'une autre teinture, après qu'on aura ſemé dans cette terre graſſe la graine de la *fleur*, d'une couleur contraire à cet arroſement artificiel.

Il y en a qui ont ſemé & greffé des œillets dans le cœur d'une ancienne racine de chicorée ſauvage, qui l'ont relié étroitement, & qui l'ont environné d'un fumier bien pourri; & par les grands ſoins d'un Jardinier, on en a vû ſortir un œillet bleu, auſſi beau qu'il étoit rare. D'autres ont enfermé dans une petite canne, bien déliée & frêle, trois ou quatre graines d'une autre *fleur*, & l'ont recouverte de terre & de bon fumier. Ces ſemences de diverſes tiges, ne faiſant qu'une ſeule racine, ont enſuite produit des branches admirables, pour la diverſité & la variété des *fleurs*. Enfin, quelques Fleuriſtes ont appliqué ſur une tige divers écuſſons d'œillets différens qui ont pouſſé des *fleurs* de leur couleur naturelle, & qui ont charmé par la diverſité de leurs couleurs. Il y a beaucoup d'autres ſecrets pour donner de nouvelles couleurs aux *fleurs*. Chomel, dans ſon Dictionnaire Œconomique, s'eſt beaucoup étendu ſur cette matiere, *voyez-y*.

Ce ſont les plantes des *fleurs* les plus vigoureuſes que l'on réſerve pour la graine, & l'on coupe les autres. Quand cette graine qu'on réſerve eſt mûre, on la recueille ſoigneuſement, & on la garde pour la planter en Automne. On excepte de cette régle les graines de giroflées & d'anémones, qu'il faut ſemer auſſi-tôt qu'on les a cueillies. C'eſt un jour avant la pleine Lune. Pour connoître les graines on les met dans l'eau: celles qui

vont au fond sont les meilleures ; & pour les empêcher d'être mangées par les animaux qui vivent en terre, on les trempe dans une infusion de joubarbe, & après cette infusion on les seme dans de bonnes terres ; comme on l'a dit ci-dessus.

Pour les oignons qui viennent de graine, ils ne se transplantent qu'après deux années, au bout desquelles on les met dans une terre neuve & légére pour leur faire avoir des *fleurs* à la troisiéme année. Il nous reste à dire que pour garantir les *fleurs* du froid pendant l'Hyver, il faut les mettre à couvert, mais dans un endroit aëré ; & dans l'Eté, il faut les défendre de la chaleur, en les retirant dans un endroit où le Soleil ne soit pas trop ardent.

Pendant l'Hyver les plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau. Il les faut arroser médiocrement deux ou trois heures après le Soleil levé, & jamais le soir, parce que la fraîcheur de la terre & la gelée feroient infailliblement mourir les plantes, & quand on les arrose dans cette saison, on doit prendre garde de ne les pas moüiller. Il faut seulement mettre de l'eau tout à l'entour. Au contraire, dans l'Eté, il les faut arroser le soir après le Soleil couché, & jamais le matin, parce que la chaleur du jour réchaufferoit l'eau, & cette eau échauffée brûleroit tellement la terre que les plantes tomberoient dans une langueur qui les feroit flétrir & sécher.

Les *fleurs* qui viennent au Printems, & qui ornent les Jardins dans les mois de Mars, d'Avril & de Mai, sont les *tulipes* hâtives de toutes sortes, les *anémones* simples & doubles à peluches, les *renoncules* de Tripoly, les *jonquilles* simples & doubles, les *jacinthes* de toutes sortes, les *bassinets* ou *boutons d'or*, l'*Iris*, les *narcisses*, la *couronne Impériale*, l'*oreille d'ours*, les *giroflées*, les *violettes* de Mars, le *muguet*, les *marguerites* ou *paquettes*, les *prime-verds* ou *paralyses*, & les *pensées*.

Celles qui viennent en Eté, c'est-à-dire, en Juin, Juillet & Août, sont les *tulipes* tardives, les *lys* blancs, *lys* orangers, ou *lys* flamme, les *tubéreuses*, les *hémérocales* ou *fleurs d'un jour*, les *pivoines*, les *martagons*, les *clochettes* ou *campanulles*, les *croix de Jerusalem* ou *de Malthe*, les *œillets* de diverses especes, les *compagnons*, la *giroflée* jaune, la *julienne* simple, la *julienne* double ou *giroflée* d'Angleterre, le *pied d'allouette*, la *magnardise*, le *pavot* double, le *coquelicot* double, l'*immortelle* ou *élychrisum*, & les *basilics* simples ou panachés.

Les *fleurs* qui viennent en Automne, c'est-à-dire, dans les mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre, sont le *crocus* ou *safran* automnal, la *tubéreuse*, le *ciclamen* automnal, le *souci* double, les *amarantes* de toutes sortes, les *passe-velours* ou *queuë de renard*, le *tricolor* blanc & noir, les *œillets d'Inde*, la *bellesamine* panachée, les *roses d'Inde*, le *stramonium* ou *pomme épineuse*, le *gérarium* couronné, la *valérienne*, le *talaspic* vivace, l'*anthytrinum* ou *mufle de lion*, & l'*ambrette* ou *chardon bénit*.

Les *fleurs* d'Hyver qui viennent en Décembre, Janvier & Février, sont le *ciclamen* hyvernal, le *jacinthe* d'Hyver, les *anémones* simples, le *perce-neige* ou *leucoyon*, les *narcisses* simples, le *crocus* printanier, les *prime-verds*, & les *hépatiques*. Voici à présent l'explication des *fleurs* de différentes figures.

FLEUR DE CAMPANE, c'est une *fleur* qui a la figure d'une *campane*.

FLEUR DE CLOCHE, c'est une *fleur* qui a la figure d'une *cloche*.

FLEUR COMPOSÉE, c'est une *fleur* qui dans son calice renferme des fleurons ou des demi-fleurons, & souvent les deux ensemble : telles sont les *fleurs* à fleurons, à demi-fleurons, & les *fleurs* radiées.

FLEUR DOUBLE, nom propre d'une

d'une espece de poirier & de poire. Quelques personnes estiment la *fleur double* crue; d'autres, non, dit La Quintinie. C'est une belle poire, grosse, plate, à queuë longue & droite, la peau lisse, colorée d'un côté, & jaune de l'autre.

FLEURS EN CROIX, ce sont des *fleurs* composées de quatre feuilles; leur calice est aussi à quatre feuilles, & leur pistil devient toujours fruit: telles sont les *fleurs* du giroflier, du chou, &c.

FLEURS CUCURBITACEES, sont celles qui ont rapport à la *fleur* de la courge, & qui ont la même conformation.

FLEURS A DEMI-FLEURON. *Voyez* ci-dessous FLEURS A FLEURON.

FLEURS EN ENTONNOIR, c'est une *fleur* qui approche de la figure de l'*entonnoir*, c'est-à-dire, qui est évasée en pavillon sur le haut, & qui est rétrécie en tuyau par le bas.

La *fleur* de l'oreille d'ours est une *fleur à entonnoir.*

FLEURS A ETAMINES, ce sont des *fleurs* qui ne sont point composées de feuilles, mais seulement de quelques filets chargés de sommets. Les feuilles qui sont autour de ces *étamines* ne doivent point être prises pour les feuilles de ces sortes de *fleurs*, mais bien pour leur calice, parce que ces feuilles deviennent dans la suite une enveloppe ou capsule, qui renferme leurs semences, ce qui ne convient qu'au calice des *fleurs.* Il est essentiel aux feuilles des *fleurs* de ne point servir d'enveloppe aux semences qui succédent à ces mêmes *fleurs*, & c'est par ce seul endroit que l'on peut distinguer les feuilles des *fleurs*, d'avec leur calice. Il est constant que la couleur particuliere des feuilles des *fleurs* n'est pas une marque sur laquelle on puisse décider, si les parties contestées sont les feuilles des *fleurs*, ou si elles sont le calice de ces mêmes *fleurs*, puisqu'il y a quelques feuilles des *fleurs* qui sont verdâtres, ainsi que le calice, & puisqu'il y a quelques calices qui sont colorés d'une maniere particuliere, ainsi que les feuilles des *fleurs.*

FLEURS A FEUILLES, ce sont des *fleurs* qui sont composées de feuilles, & il est essentiel à ces feuilles de ne point servir d'enveloppe, ni de capsule aux semences qui succédent à ces mêmes *fleurs.*

FLEURS FLEURDELISEES, sont des *fleurs* à cinq feuilles inégales, disposées en *fleurs* de lys de France, à l'extrémité du calice: telles sont les *fleurs* du scandix, du cerfeüil, de la carotte, &c.

FLEURS A FLEURON, ce sont des *fleurs* composées de fleurons: telles sont les *fleurs* de l'absynthe & du bluet.

FLEURS A DEMI-FLEURON, c'est un bouquet composé de *demi-fleuron.* Les *fleurs* de la dent de lion, du laitron & de la laituë, sont des *fleurs à demi-fleuron.*

FLEURS EN GRELOT, c'est une *fleur* qui a la figure de cette espece de sonnette, qu'on appelle *grélot.*

La *fleur* de l'arbousier, & celle de la bruyere, sont des *fleurs en grélot.*

FLEURS EN GUEULE, sont des petits tuyaux percés ordinairement dans le fond, terminés en devant par une espece de masque, qui ressemble assez à la gueule des monstres & des grotesques, que les Peintres & les Sculpteurs représentent dans leurs ornemens. Le calice de ces *fleurs* est un tuyau ou cornet, du fond duquel sort un pistil, composé de quatre embryons qui s'en boëtent dans un trou qui est au bas de la *fleur*, & qui deviennent lorsqu'elle est passée autant de semences, qui mûrissent dans le calice de la *fleur*, comme dans une capsule: telles sont les *fleurs* de la sauge, de l'ormin, du marube, &c.

FLEURS LEGUMINEUSES:

on appelle *fleurs légumineuses*, celles des plantes légumineuses. Ces *fleurs* ont en quelque maniere la figure d'un pavillon volant. C'est pourquoi on les nomme en Latin *flores popilonacei*. Les *fleurs légumineuses* sont composées de quatre à cinq feuilles. La feuille d'enhaut, ou la feuille supérieure, s'appelle *vexillum* ou *étendard*. La feuille inférieure est double, & a été nommée *carina* en Latin, à cause qu'elle a la figure du fond d'un bateau. Les feuilles qui se trouvent entre la feuille supérieure & l'inférieure ont reçu le nom de feuilles latérales, en Latin, *alæ*. Le calice des *fleurs légumineuses* est un cornet, du fond duquel sort le pistil, enveloppé d'une graine frangée en étamines. Ce pistil devient toujours le fruit, & ce fruit s'appelle ordinairement la gousse, en Latin, *siliqua*.

Les *fleurs* des pois, des féves & des astragales, sont des *fleurs légumineuses*.

FLEURS EN LIS, sont des *fleurs* de toutes les plantes bulbeuses, tubéreuses, & autres qui en approchent. Ces *fleurs* sont d'une seule piéce, découpées en six parties, ou de six feuilles, & rarement de trois. Leur calice, ou leur pistil, devient toujours un fruit divisé en trois loges remplies de semences.

Les *fleurs* de la jacinthe, du narcisse & de la tulipe, sont des *fleurs en lis*.

FLEURS EN MUFLE, sont des tuyaux percés ordinairement dans le fond, & terminés en devant par une espece de masque, qui ressemble à ces mufles ou ces masques sculptés sur la clef des portes cintrées, ou qui servent d'ornement aux fontaines. Le calice de ces *fleurs* est un tuyau dentelé sur les bords, ou bien il est composé de cinq feuilles, mais c'est le pistil qui distingue essentiellement les *fleurs en mufle*, des *fleurs en gueule*; car ce pistil, dans les *fleurs en mufle*, devient une capsule tout-à-fait différente du calice, & cette capsule renferme les semences, au lieu que dans les *fleurs en gueule*, le pistil est composé de quatre embryons qui deviennent autant de semences, à quoi ce même calice sert de capsule.

Les *fleurs* du mufle de veau, de la linaire & de l'eufraise, sont des *fleurs en mufle*.

FLEURS NOUE'ES, sont des *fleurs* qui sont jointes à l'embryon du fruit, comme celles des melons & des concombres, qui portent sur les jeunes fruits.

FLEURS EN ŒILLET, ce sont des *fleurs* composées de plusieurs feuilles, disposées à peu près comme celles de l'œillet : telles sont les *fleurs* du lychnis, de la statice & du limonium.

FLEURS EN PARASOL, ou EN UMBELLE, ce sont des *fleurs* à plusieurs feuilles disposées en rose, & dont le calice devient essentiellement un fruit à deux semences unies ensemble avant leur maturité, qui se séparent facilement l'une de l'autre lorsqu'elles sont mûres. On les appelle *fleurs en parasol*, parce que la plûpart de ces *fleurs* sont soutenuës par des brins ou filets, qui partant du même centre sont disposées à peu près comme les bâtons d'un parasol, & forment un bouquet dont la surface est un peu convexe.

Les *fleurs* du fenoüil, de l'Angélique, du persil, &c. sont des *fleurs en parasol*.

FLEURS A PETALES, sont celles qui sont composées de feuilles qui se séparent les unes des autres.

FLEURS RADIE'ES, sont des bouquets composés de deux parties. Celle qui en occupe le centre, s'appelle le disque ou le bassin de la *fleur*, & il est formé par un amas de fleurons. Celle qui en occupe la circonférence, ou le tour, est nommée la couronne, & cette couronne est formée par plusieurs demi-fleurons disposés en rayons.

Les *fleurs* des especes d'aster, de donoric, de jacobée, &c. sont des *fleurs radiées*.

FLEURS REGULIERES, & FLEURS IRREGULIERES. Les *fleurs*,

*régulieres* sont celles dont le tour paroît à peu près également éloigné de cette partie que l'on peut regarder comme le centre de la *fleur :* telles sont les *fleurs* de l'œillet, les roses, &c.

Les *fleurs irrégulieres* sont celles où cette proportion ne se trouve pas, comme sont les *fleurs* de la digitale, de l'aristoloche, de l'aconit, &c.

FLEURS EN ROSE, ce sont des *fleurs* composées de plusieurs feuilles, disposées à peu près comme celles de la rose : telles sont les *fleurs* du poirier, du pommier, des renoncules, &c.

FLEURS EN ROSETTE, sont des *fleurs* d'une seule feuille, coupées en rosette ou molette d'éperon : telles sont les *fleurs* de bourache, du mouron, &c.

FLEURS SIMPLES, ce sont des *fleurs* qui ne renferment qu'une seule *fleur* dans le même calice ; ou pour parler plus exactement, qui ne sont point composées de fleurons, ni de demi-fleurons, comme sont les *fleurs* du pêcher, de la renoncule, &c.

La *fleur simple* & la *fleur double* sont de même structure, & ne different que par le nombre des feuilles, comme on le voit dans les œillets, dans les renoncules, &c. ainsi la *fleur simple* n'est pas opposée à la *fleur double*, mais seulement à la *fleur composée*.

FLEURS EN SOUCOUPE, ce sont des *fleurs* dont la figure approche de celle d'une *soucoupe*, comme la *fleur* de la primevere, &c.

FLEURS VERTICILLÉES, ce sont des *fleurs* qui sont rangées par étages, & comme par anneaux ou rayons le long des tiges : telles sont les *fleurs* du maruble, de l'ormin, &c.

FLEURS EN UMBELLE. *Voyez* FLEURS EN PARASOL.

FLEURS DE GUIGNE, nom d'une sorte de poire, qu'on appelle aussi *poire sans peau*, & *rousselet hatif*. Elle est longuette & de couleur roussâtre, en quoi elle ressemble au rousselet. Sa chair est fort tendre, & son eau douce.

FLEURS DE LA PASSION, plante qui grimpe sur les arbres, & les corps qui lui sont voisins. Elle est vivace & jette plusieurs sarmens menus, garnis de feuilles découpées en main ouverte.

Les *fleurs*, dans lesquelles on prétend trouver la plus grande partie des instrumens de la Passion de Notre-Seigneur, sont composées de plusieurs pétales blanchâtres, soutenues par un calice à feuilles verdâtres. Le pistil qui s'éleve du milieu de cette *fleur* est le jeune fruit, garni à sa base d'une couronne frangée, que l'on compare à la couronne d'épines ou aux foüets. Le jeune fruit tient lieu du pilier où Notre-Seigneur fut lié. L'extrémité du fruit, ou pistil divisé en trois, représente les trois clous, & les étamines chargées de leurs sarmens, représentent en quelque façon des marteaux. Le jeune fruit en grossissant devient bon à manger, du moins si l'on en croit les Voyageurs. La liqueur & les semences qu'il renferme sont d'un goût pareil à celui de la grenade, d'où vient son nom de *granadilla*. Le P. RAPIN l'appelle aussi *granadilla*, en Latin, dans la description qu'il en a faite au premier Livre de ses Jardins. On l'appelle encore *flos passionis*.

Il y a plusieurs autres especes de *fleur de la Passion*. La *fleur de la Passion* est une espece de liane, mais cette espece doit être considérée elle-même comme un genre, par rapport aux especes particulieres, qui portent le nom de *fleur de la Passion*, qui sont celles qui suivent.

Grande *fleur de la Passion* à feuilles refenduës, & à fruit de coloquinte. *Fleur de la Passion* à citrons. *Fleur de la Passion* à feuilles refenducs, & à *fleur* frisée. *Fleur de la Passion* à larges feuilles, & à fruit à pomme. *Fleur de la Passion* à feuilles cornuës. Grande *fleur de la Passion* à feuille de lierre. *Fleur de la Passion* veluë & puante. *Fleur de la Passion*, couleur d'écarlate, à feuilles en croissant. *Fleur*

*de la Passion* à petite fleur pâle. *Fleur de la Passion* à plusieurs fleurs parfumées.

La *fleur de la Passion* veut être au grand Soleil dans une terre grasse & bien détrempée. Pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre. Elle vient bien dans les pots & dans les planches ; mais il la faut border avec des tuiles, parce que cette plante étant presque fugitive cherche la liberté dès qu'elle commence à pousser. On met une petite perche à laquelle on la lie avec de la corde ou du filet. Voilà comme nous la cultivons en France.

Bradeley dit qu'il en a compté près de trente sortes dans le Jardin des Plantes à Amsterdam ; mais il n'y en a qu'une seule connuë des Jardiniers Anglois. Quelques-uns qui croient en avoir de deux especes ; l'une qui porte du fruit, & la commune qui n'en porte point.

Mais c'est une erreur, ajoute notre Naturaliste Anglois, la différence de culture rend l'une stérile, & l'autre féconde. Des Moines Espagnols firent aux Indes Occidentales les premiers la découverte de cette *fleur de la Passion*, à laquelle ils ont donné ce nom, parce qu'ils ont cru y trouver toutes les marques de la Passion de Notre-Seigneur. On la connoît en Angleterre sous le nom de *grenadille*. Nonobstant la description que nous en avons donnée plus haut, suivant ce qu'en ont écrit nos Botanistes, nous ajoutons ici celle que Bradeley nous en donne, & nous y joignons la façon de la cultiver à la maniere d'Angleterre.

Selon cet Auteur, sa fleur a quatre pouces de longueur, quand elle est dans son plein ; elle a dix pétales blancs au-dedans desquels sont placés, tout autour du pistil, deux rangées d'étamines, à peu près semblables à des filets d'une couleur de pourpre. Le pistil, qui ressemble au piédestal d'une colomne, se partage au sommet en trois parties, qui tournent leur ouverture vers le fond de la fleur ; & sont d'une couleur d'indigo. Outre ces trois tubes, immédiatement au-dessous de la partie du pistil où ils sont attachés, se trouvent cinq étamines, qui se disposent d'elles-mêmes en forme d'étoiles, & sont garnies de sommets jaunes sur leurs pointes. Sur le pédicule de chaque fleur est une main, & à cette main se joint la feuille de la plante découpée profondément sur les bords. On en voit la figure dans la seconde Partie de l'Ouvrage de l'Auteur ci-dessus cité, *chap.* 3. *sect.* 12.

Quant à la culture de cette plante, si l'on veut, dit-il, qu'elle produise du fruit, il faut la planter dans des endroits frais & humides, où elle soit continuellement nourrie d'eau. Il tient cela du Jardinier du précédent Evêque de Londres, qui lui a fait voir une Lettre des Indes Occidentales, qui marquoit que cette plante vient originairement dans les lieux marécageux.

Il en a vû depuis à Brentford dans la pépiniere d'un Curieux un arbre chargé de plus de trois cens fruits, qui étoit planté dans du fumier de vache, & que l'on renouvelloit de tems en tems avec la même terre fraîche. Le fruit étoit construit à peu près comme les limons, & de la même couleur. Il étoit composé d'une belle chair rouge, & de graines à peu près comme la grenade. Son goût n'étoit pas désagréable.

Mais le plus gros fruit de cette espece qu'il ait jamais vû, dit-il, fut envoyé depuis quelque tems à la Société Royale de Londres, par un Gentilhomme curieux de la partie Occidentale d'Angleterre, avec un détail de la maniere dont il faut les cultiver. Il en avoit un grand nombre adossé à sa maison, qui croissoit au-dessus de l'égoût de son Potager, dans lequel les racines de son arbre de la Passion trouverent à se faire un passage. L'arbre commença dès-lors à produire du fruit.

D'après ces Observations, M. Bradeley dit avoir découvert la maniere la plus propre de cultiver cette plante pour lui faire produire du fruit ; & les avis qu'il a donnés à plusieurs de ses amis de mettre beaucoup de fumier de vache autour des racines, & de les tenir fréquemment humectées dans la saison de la fleur, ont suffi pour lui faire produire assez de fruit pour satisfaire leur curiosité.

On multiplie cette plante soit de graine, que l'on seme au mois de Mars, soit en couchant ses branches dans le même tems. Chaque bouture plantée dans une bonne terre reprend racine dans les mois de Mai ou de Juin. Cette plante croît si vîte, que notre Auteur dit en avoir vû pousser en un Eté des branches de dix-huit pieds de longueur ; & elle est assez dure, pour que les plus fortes gelées qui peut-être détruiroient la plante, jusqu'à fleur de terre, ne puissent faire impression sur les racines. Dans de grandes gelées, il désespera d'en pouvoir conserver deux fortes plantes qui étoient en plein air. Il les fit couper même par le pied sans espérer de les réchaper ; mais au mois de Mai suivant les seules fibres qui restoient produisirent plus de cinquante plantes de chaque racine. Il n'y a que les petites tiges de ces plantes qui produisent des fleurs, de sorte qu'en taillant cet arbre, on doit en laisser quelques-unes pour fleurir de bonne heure, & ce sont les fleurs avancées qui donnent du fruit.

FLEURS DU SOLEIL, plante qui a été apportée de l'Amérique, & à laquelle on a donné ce nom, parce qu'elle a de la ressemblance avec le Soleil, & qu'elle se tourne toujours de son côté. Elle ne fait qu'une tige qui est de la grosseur du bras, & de la hauteur de dix ou douze pieds. On la trouve en Espagne haute de vingt-quatre pieds. Ses feuilles sont larges d'un pied, & longues d'un pied & demi, âpres, aiguës & velues. Au sommet de la tige il vient une fleur ronde, & si grande qu'elle a un pied de diamétre. Les feuilles, qui en occupent le tour, sont couleur d'or, & celles qui en occupent le centre sont d'un jaune plus obscur. Ses semences sont oblongues, aplaties, noires & quelquefois blanches. On en trouve dans une fleur jusqu'à deux milles deux cens trente-deux. Les *fleurs* & les queues tendres des feuilles de cette plante sont bonnes à manger, on les prépare avec du sel, de l'huile & des aromates. En Latin *flos solis*, ou *corona solis*. Il y a plusieurs autres especes de *fleur de Soleil*.

Il y a une *fleur de Soleil* vivace, dont les fleurs ne sont pas si grandes que celles de l'espece annuelle. Bradeley dit qu'on la peut multiplier de graine que l'on seme au mois de Mars, ou par ses rejettons que l'on en détache dans le même tems, & que l'on transplante. Les tiges que cette plante à poussées pendant l'Eté périssent aux approches de l'Hyver, & repoussent le Printems suivant. Elle croît à l'ombre, & dans toute sorte de terrein. Elle est même, au rapport de l'Auteur Anglois, capable de résister à la fumée du charbon à Londres, où on la cultive souvent dans des pots. La *fleur du Soleil* est une plante vulnéraire & détersive.

FLEURS DE VEUVE. *Voyez* SCABIEUSE.

FLEURS D'INDE. Il y en a de deux sortes, de grosses & de petites. Les grosses veulent du fumier pourri, à moins que la terre ne soit bonne d'elle-même, car elles montent fort & tirent beaucoup de nourriture. Quand elles sont dans un bon fonds, elles donnent beaucoup de branches. Les petites se sement, se plantent & se cultivent de même. Il y en a en façon de petite corne, qui se nomment *fleurs d'Inde à cornet*.

En replantant les *fleurs d'Inde*, on doit faire attention que la seule plante du

cœur ſoit à fleur de terre. Il faut avoir ſoin de les bien arroſer cette première fois, & elles n'auront plus beſoin d'être arroſées quelque chaleur qu'il faſſe. On les plante à quelque diſtance l'une de l'autre; & quand il pleut abondamment, ſi elles ſont petites, on les ſapine au pied légérement; ſi elles ſont grandes, on les béche à l'entour.

Quand on en recueille la graine, il faut conſerver celle des petites *fleurs d'Inde*. La graine des groſſes eſt noire.

FLEURS DE CRISTAL. Quand cette plante ſort de terre, elle jette une feuille ronde, ſemblable à celle de la petite joubarbe. Elle produit enſuite une tige noüée qui croît de la longueur d'un doigt. Devenant plus grande, elle pouſſe de ſes nœuds des feuilles groſſes, graſſes & creuſes au milieu de leur pied qui eſt fort gros, & vont toujours en diminuant. Quand elle eſt dans ſa juſte grandeur les feuilles de la cime des tiges ſont petites, minces & rouges, du milieu deſquelles ſortent des petites boules rondes où eſt enfermée la graine. Ses tiges ſont rouſſes & groſſes. Toute la plante a un goût ſalé, comme le fenoüil marin. On trouve cette plante auprès des ſalines de Trieſte & le long de la mer en Languedoc; elle fleurit en Hyver. Les Verriers font des verres de ſes cendres, & de ſa décoction les Arabes font le ſel appellé *alcali*.

FLEURICOURT, terme de Fleuriſte, nom d'une tulipe qui a ſes panaches d'un beau pourpre, ſur un blanc de lait.

FLEURIMONT, nom que les Fleuriſtes donnent à une tulipe qui eſt d'un haut pourpre & blanc.

FLEURIR, Pomme sans fleurir, nom qu'on donne à une eſpece de pomme. Elle eſt verte & n'eſt pas fort bonne; elle ſe garde long-tems. On l'appelle autrement *pomme-figue*.

FLEURISETTE, terme de Fleuriſte; c'eſt une tulipe gris incarnat & chamois.

FLEURISON, terme de Fleuriſte; c'eſt le tems que les fleurs fleuriſſent.

FLEURISTE, c'eſt une perſonne curieuſe en fleurs rares, ou celle qui en fait le trafic. Il faut qu'un *Fleuriſte* s'attache beaucoup à la Culture des Fleurs, s'il veut paſſer pour habile dans ſon métier. Il y a des Jardiniers-Fleuriſtes. *Voyez* JARDINIER.

FLEURON, en terme de Botanique, ſe dit d'une eſpece de petites fleurs. Les *fleurons* ſont ordinairement des tuyaux évaſés ſur le haut, & découpés en pointes. Il s'en trouve quelques-uns qui reſſemblent à de petites veſſies. La plûpart des *fleurons* portent ſur un embryon de graine, & ſont garnis d'un autre tuyau plus délié que l'on appelle la graine de *fleuron*.

FLOREBERTINE, terme de Fleuriſte; c'eſt un très-bel œillet pourpre brun, ſur un grand blanc, fort rond & large, garni de feuilles. Ses panaches ne ſont pas bien détachés; mais ſa fleur a un grand éclat par l'arrangement de ſes feuilles, & par la beauté de ſes couleurs. On ne lui laiſſe que quatre boutons. Morin.

FLORENCE, Iris de Florence, racine blanche, groſſe comme le pouce & oblongue, qu'on nous apporte ſéche de Florence, où elle croît ſans culture. Sa tige eſt ſemblable à celle de l'*Iris* ordinaire, mais ſes feuilles ſont plus étroites, & ſes fleurs blanches. Cette racine, quand on la tire de terre, eſt parſemée de pluſieurs fibres, qu'on coupe avec la ſuperficie qui eſt rouſſâtre, puis on la fait ſécher. On doit la choiſir bien nourrie, peſante, compacte, nette, fort blanche, avec une odeur de violette, douce & agréable, d'un goût un peu piquant & amer. Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel eſſentiel. Elle eſt inciſive, atténuante & pénétrante. Elle amollit, déterge & excite le crachat; elle aide à la reſpiration; elle réſiſte au venin; elle provoque l'urine & les mois

aux femmes. Elle donne bonne bouche étant mach.c. Les Parfumeurs s'en servent fort souvent à cause de sa bonne odeur.

FLORENTINE, nom que les Fleuristes donnent à une tulipe qui est colombin clair, avec beaucoup de blanc.

FLUTE, greffer en *flute*, terme de Jardinier. Tout le monde sçait, dit LA QUINTINIE, que la maniere de greffer les châtaigniers est en *flute*, & se fait à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, quand l'écorce commence à se détacher aisément. *Voyez* GREFFE.

FOARRE, ce mot vieillit, on dit *feurre*; c'est de la paille de seigle, ou de froment. Tous les baux des métairies doivent porter une clause de convertir tous les *foarres* en engrais.

FOIN, c'est une herbe séche des prés qui sert de nourriture aux chevaux & aux bestiaux. Le *foin* nouveau est dangéreux, ainsi que celui qui est moisi, c'est pourquoi on doit prendre garde de ne leur en point donner.

Le meilleur *foin* est celui qui croît dans les prés qui sont à mi-côtes, l'herbe en est fine, & d'un suc plus rectifié que dans celle qu'on tire des prés qui sont situés dans les fonds. Il est vrai que ces derniers sont plus abondans. Le *foin* qu'on estime aussi le plus est celui qu'on fauche le premier. Le *foin* de regain ne le vaut pas. On doit ménager le *foin* à la Campagne, & le bien conserver; pour cela il faut prendre garde qu'il soit dans un fenil à couvert de la pluie. Ce n'est pas qu'on n'en puisse conserver en grosses meules dans les prés, comme cela se pratique en bien des endroits. Le *foin* le plus fin est bon pour les agneaux. On donne aux vaches le *foin* qu'on ramasse sous les chevaux. On bottele le *foin* pour le vendre, *voyez* BOTTELER; & la bonne maxime veut qu'on le débottele avant que de le jetter dans le ratelier des chevaux.

On appelle *foin* dans un artichaut cette partie qui est entre le cul & les feuilles qu'on retranche quand on les sert sur table.

FOINS, au pluriel, se dit en Agriculture de la moisson des herbes quand on fauche les prés. On dit aussi, il faut faire les *foins* de bonne heure, de peur qu'il n'arrive des pluies qui gâtent le *foin*, qui le noircissent ou le font jaunir, de maniere bien souvent qu'il n'est plus propre qu'à faire de la litiere.

FONDANTE DE BREST, poire d'Eté qui vient aux mois d'Août & de Septembre. Elle est un peu plus longue que ronde. Elle ressemble assez à la poire à deux-têtes; mais elle est plus longue & plus rouge. Sa chair est cassante & nullement beurrée, quoique son nom semble le marquer.

FONDRE, se dit pour marquer qu'une plante périt. On dit: mes pieds de melons ou de concombres *fondent*; les laitues, les chicorées *fondent*, c'est-à-dire, périssent & pourrissent dans le pied.

FONDS, signifie la terre ou le terroir où l'on fait un Jardin. On dit: le *fonds* en est bon, comme aussi le *fonds* n'en est pas bon: le *fonds* est mauvais, & il y a du tuf ou de l'argille dans le *fonds*. Toutes ces manieres de parler signifient que le terroir est propre ou n'est pas propre à nourrir ou élever des plantes. Sur-tout le *fonds* n'est pas bon, quand le tuf ou l'argille sont trop près de la superficie, c'est-à-dire, quand ils ne sont qu'à un pied, un pied & demi ou deux pieds.

Le *fonds* d'un Jardin fruitier & potager doit être tout-à-fait bon; cependant comme il y en a qui sont ou tout-à-fait mauvais, ou médiocrement bons, ou bons, mais si humides que le terroir est quelquefois incapable de profiter des soins & de la culture d'un Jardinier habile; on peut corriger tous ces défauts.

Pour une terre entierement défectueu-

se, qui est puante ou glaize, ou argile, ou crayon, & dont la place cependant par son exposition est fort propre pour un Jardin, il n'y a point d'autre moyen que d'en faire enlever cette mauvaise terre, jusqu'à trois pieds de profondeur, dans des endroits sur-tout où l'on voudra planter les arbres & les plantes à longues racines; & à deux pieds aux autres endroits où devront être les menues plantes, on y remet pareille quantité de bonne terre. Si le lieu étoit trop bas de cinq ou six pieds dans sa superficie, loin d'en rien enlever, il ne faudroit qu'y faire transporter de la bonne terre en assez grande quantité, pour les arbres & les grosses plantes.

Aux terres qui sont médiocrement bonnes, c'est-à-dire, qui sont un peu trop séches, ou légéres, ou un peu trop fortes & humides, on fait porter si l'on peut quelque bonne terre neuve : on mêle de la terre franche avec la légére, & de la sabloneuse avec la forte, & l'on prend enfin de la bonne terre pour mêler avec celle qui est trop usée, à moins qu'on ne veuille lui donner le tems de s'améliorer par le repos. Si l'on n'avoit pas assez suffisamment de bonne terre, on doit la réserver pour les arbres, & avoir recours aux amendemens ordinaires pour le fait des plantes qui sont potageres.

Quand la terre est véritablement bonne, & qu'il n'y en a pas assez, si la superficie du Jardin est de la hauteur convenable, on enleve ce qu'il y a de mauvais dans le *fonds*, soit sable, soit glaize, soit pierre, & on y rapporte de la bonne terre à la place; mais si la superficie est trop basse, on la hausse de bonne terre, conformément aux besoins.

Pour les Jardins dont les productions sont non-seulement tardives, mais encore insipides & mauvaises, à cause des trop grandes humidités; si ces eaux sont naturelles & perpétuelles on les détourne, si l'on peut, par des canaux, & par des pierrées. Si on ne le peut pas, on éleve en dos de bahu, soit les quarrés entiers, soit les grandes planches, l'on fait pour cet effet de grandes rigoles creuses, & les terres qui en sortent servent à enfler ou les quarrés, ou les planches.

Si les eaux ne sont que passageres, comme dans les grandes pluies & dans les orages, & que la nature du terrein ne soit pas propre à les imbiber, on a recours aussi à l'élévation des terres pour les égoutter, & à la construction de quelques pierrées qui portent ces eaux au de-là du Jardin. Quand l'humidité n'est pas fort grande, on se contente aussi d'élever les terres un peu plus hautes que les allées, de façon que ces allées servent d'égoût à ces terres élevées.

FONTAINE, source d'eau vive qui sort de a terre en petite quantité. On appelle aussi *fontaine*, un bassin, un regard, ou un jet d'eau. *Voyez* à toutes ces Lettres ce qu'il y a à dire là-dessus.

FONTAINIER, celui qui a soin des fontaines, & qui sçait y conduire les eaux, soit pour le Public, soit pour les Maisons de Plaisance. Il y a bien des choses à souhaiter pour être un habile *Fontainier*. Il faut sçavoir découvrir les eaux cachées en terre, & en prendre tellement le niveau qu'on puisse juger combien une source en peut donner de grosseur, & à quelle hauteur elle peut jetter dans le bassin où l'on veut en conduire l'eau, ou si elle n'est capable que de donner une eau plate. Il faut encore qu'un *Fontainier* se connoisse en tuyaux; qu'il sçache les poser ou les faire poser, soit qu'ils soient de grais, de fer, ou de plomb. Il est encore nécessaire qu'il ait une parfaite connoissance des différentes glaizes dont on fait les bassins, & qu'il soit bien instruit dans la maniere de les employer, comme on fait en bien des endroits des bassins de ciment; il doit sçavoir

ſçavoir l'employer. *Voyez* BASSIN.

FORESTS, grande étenduë de terre couverte de bois, & plantée d'arbres de diverſes eſpeces ſans ordre, & cultivée par la ſeule nature. Il y a des *forêts* qui ne ſont qu'en taillis, & d'autres en haute futaie. Les premieres ont un certain nombre d'arpens qu'on coupe tous les ans, ſelon le plus ou le moins d'étenduë qu'ont ces *forêts*. Pour les autres, elles ne ſont remplies que de gros arbres, dont la plus grande partie ſont des chênes deſquels on tire beaucoup de bois de ſciage, d'équarriſſage & de fente. On y débite auſſi des échalas de pluſieurs grandeurs. Ce ne ſont ordinairement que les Seigneurs qui ont des *forêts* dans leurs terres. C'eſt dans ces lieux, où croît le gland en abondance, que les porcs vont ramaſſer pour s'engraiſſer; c'eſt ce qu'on appelle pourlors la glandée, que des Seigneurs ou les Fermiers amodient à des Particuliers. Il y a des *forêts*, dont quelques cantons ſont convertis en uſages pour la commodité des lieux, qui en ſont voiſins, ſoit pour avoir permiſſion d'y mener paître leurs beſtiaux, ſoit pour en tirer du bois de chauffage. C'eſt dans les *forêts* où ſe retirent les bêtes fauves, & où l'on va guetter pour les chaſſer.

Le Grand Maître des *Eaux & Forêts* eſt un Officier qui a ſoin de conſerver les *forêts* du Roi & des Communautés, de les viſiter & d'en ordonner les coupes dans le tems, & ſelon les ordres preſcrits par les Ordonnances des *Eaux & Forêts*.

FORMER & FAÇONNER ſignifient la même choſe en Jardinage. On dit : il faut avoir ſoin de bien *former*, de bien *façonner* un arbre; c'eſt par le moyen de la taille, &c. LA QUINTINIE.

FOSSE, en terme de Jardinage ſignifie un trou qu'on fait en long, pour planter des aſperges. Telles *foſſes* doivent avoir trois pieds & demi de large, & deux de profondeur. Les *Vignerons* ſe ſervent auſſi de ce mot, pour ſignifier un petit trou qu'ils font lorſqu'ils plantent des marcottes de vignes, ou qu'ils veulent fumer quelques ſeps de vignes. Ces dernieres *foſſes* n'ont gueres plus d'un pied & demi de large, & un de profondeur.

FOSSÉ, grande ouverture de terre qu'on creuſe plus ou moins, ſelon l'uſage qu'on en veut faire. Il y a les *foſſés* à fond de cuve. On en environne ordinairement des maiſons de campagne, lorſque l'aſſiette du lieu le permet, c'eſt-à-dire, qu'elle eſt dans un fond. Ces *foſſés* ſont le plus ſouvent remplis d'eau, & ſervent de défenſe aux maiſons qu'ils entourent, perſonne n'y pouvant entrer que par des Ponts levis. Quelquefois auſſi ces *foſſés* ſont creuſés exprès pour attirer les eaux, & deſſécher par-là le terrein qui eſt trop humide. On met du poiſſon dans ces *foſſés* ſi on veut, & on le revêt de mur à chaux & à ciment.

FOUET, grande courroie au bout de laquelle eſt une ficelle déliée, & qui eſt attachée à une gaule qui lui ſert de manche. Les Chartiers ſe ſervent de *fouet* pour faire aller leurs chevaux. Il faut qu'un Chartier ſe ſerve du *fouet* avec prudence, autrement il rebute ſes chevaux, qui bien loin de faire ce qu'il leur demande, s'opiniâtrent de ne point avancer en aucune maniere.

FOUGERE, genre de plante qu'on peut nommer capillaire, parce qu'elle a beaucoup de rapport avec le capillaire ordinaire. Ce genre eſt très nombreux. L'Amérique en poſſede une grande quantité d'eſpeces. On diſtinguoit anciennement la *fougere* en mâle & femelle : la mâle a ſes racines groſſes, brunes, comme écailleuſes, d'où naiſſent pluſieurs feuilles, & hautes de deux pieds, traverſées dans leur longueur d'une côte, ſur laquelle ſont rangées pluſieurs feuilles longuettes, compoſées pour ainſi dire de petites pinnules dentelées ſur

ſeurs bords, & au travers deſquelles eſt attaché un fruit fait en fer à cheval, verdâtre, & qui dans ſa maturité ſe ride & laiſſe appercevoir pluſieurs coques noires, entourées d'un petit cordon élaſtique, dont le mouvement ſert à ouvrir la coque, qui eſt remplie dans ſon intérieur d'une pouſſiere très-menuë. La *fougere* mâle naît le plus ſouvent au bord des ruiſſeaux, au lieu que la femelle croît dans les bois, & dans des terres à bled pour peu qu'elles ſoient humides. Les racines de celles-ci ſont longues, groſſes comme le doigt, brunes, gluantes & un peu ameres au goût. Elles s'étendent beaucoup, & tracent conſidérablement. Ces racines coupées obliquement repréſentent l'image d'un aigle à deux têtes. Les feuilles qui en naiſſent, ſont d'une pareille ſtructure que celle de la mâle; elle ne s'en diſtingue que par la hauteur de ſes queuës, qui ont quelquefois cinq pieds de haut. Cette queuë eſt regardée comme tige qui eſt branchuë, ſur les branches deſquelles ſont rangées les feuilles compoſées de petites pinnules, dont les bords ſont entiers, & ne ſont point dentelés. Cette *fougere* eſt la plus commune; c'eſt de ces cendres que l'on fait un verre qui eſt verdâtre. L'une & l'autre de ces *fougeres* ſervent en Médecine; elles ſont apéritives, bonnes contre les vers. On a fait du pain avec leur racine, dans le tems de la diſette du grain.

La racine de la *fougere* mâle, priſe en breuvage dans de l'eau miellée, fait mourir les vers, mais avant que de la prendre il faut manger le miel. L'eau diſtilée de cette racine eſt ſpécifique pour le même effet. Une décoction de cette *fougere* eſt très-utile dans le gonflement de la rate. On pile auſſi cette racine, & on l'applique ſur la rate en forme de cataplaſme. On peut ſubſtituer les feuilles de *fougere* au capillaire dans les maladies de la poitrine.

La *fougere femelle* rend les femmes ſtériles. Ses feuilles fraîches mangées parmi d'autres herbages lâchent le ventre. Sa racine miſe dans un tonneau empêche le vin d'aigrir.

Il ſemble que les *fougeres* n'aient point de ſemence, cependant quand on les examine, on trouve qu'elles en ont ſur le dos de leurs feuilles. Ces ſemences ſont enfermées dans des fruits qui ont la figure d'un fer à cheval, & qui ſont appliquées immédiatement ſur les feuilles. Cette eſpece de *fougere*, qui porte des graines en forme de bouquet au ſommet de ſes feuilles, ſe nomme *fougere* fleurie, ou oſmonde. La ptiſanne de la décoction de ſa racine, ou la racine des jeunes pouſſes, ou l'eau diſtilée de ſa racine, à deux onces par jour pendant quelque tems, ſont un remede très-propre pour les enfans noüés. Il n'eſt point inconnu aux gens de la campagne, car ils ont coutume de faire coucher leurs enfans noüés ſur des paillaſſes remplies de feuilles de *fougere*.

La racine de l'oſmonde s'emploie auſſi pour guérir les deſcentes, pour la colique & les maladies de foie & de la rate, dont elle eſt propre à lever les obſtructions. Le milieu de cette racine, qui eſt d'une ſubſtance qui tire ſur le blanc, eſt en uſage pour les bleſſures, les chûtes, les contuſions, & même pour la colique. On en prend la décoction, ou après l'avoir broyée on la fait infuſer dans une liqueur appropriée.

Comme nous ne parlons dans ce Dictionnaire que des plantes étrangeres connuës en Europe, & qui ont place dans les jardins de nos Curieux, nous nous contenterons de dire que l'Amérique fournit une infinité d'eſpeces différentes de *fougere*. Le P. Plumier Minime en donne la deſcription dans ſon Hiſtoire des Plantes de l'Amérique. Je renvoie à ce ſçavant Botaniſte.

Fougere de chêne, eſt une ſorte de *fougere* qui croît ſur les pieds, & parmi la mouſſe des chênes. On l'appelle

autrement *dryopteris*. Voyez DRYOPTERIS.

FOUILLE DES TERRES, on dit en terme de Jardinage *fouille des terres* : voici ce que c'est dans la pratique. On fait d'abord sur le terrein qu'on veut *fouiller*, une tranchée large de trois ou quatre pieds pour un homme, profonde de deux pieds & demi ou trois pieds, selon que le terrein le demande, c'est-à-dire, selon qu'il y a de bonne terre. Dans les endroits où il n'y en a qu'un pied & demi, on ôte cette terre de la tranchée, & on pioche dans le fond environ un demi-pied de la mauvaise terre, soit pierrotis, ou autre chose qu'on y laisse.

Cela fait, & lorsque cette tranchée qui doit avoir environ quatre pieds de longueur est vuidée, on la remplit d'autant de terre qu'on prend en suivant toujours, si bien qu'on fait ainsi une seconde tranchée, puis une troisiéme, & ainsi du reste, jusqu'à ce qu'on soit au bout du morceau de terre qu'on veut fouiller. Si on est plusieurs, on se met tous de front, & chacun ouvre tout de suite une tranchée large comme on l'a dit. On continuë de même, & comme la derniere tranchée reste toujours à remplir, on se sert pour cela de la terre qu'on a tirée de la premiere tranchée, & qu'on transporte dedans, ou dans des brouettes, ou dans des hottes. La *fouille* des terres contribue beaucoup à l'accroissement des plantes.

FOUINE, La *fouine* est une martre domestique, qui est d'une couleur fauve qui tire sur le noir. Elle a le dessous de la gorge blanc, & est grosse comme un chat, mais elle est plus longue. Elle fait la guerre aux poules, aux pigeons, &c. On les prend avec des traquenards, au milieu desquels on met pour appas un poulet, ou du fruit cuit. Lorsque cet animal sent l'un ou l'autre, il ne manque pas d'y entrer, & à peine y est il que la machine se détraque & l'arrête par le pied.

FOULER, se dit des oignons, des beteraves, des carottes, panais & autres racines dont on romp les montans, ou les feuilles vers le commencement d'Août, pour empêcher que la séve n'y monte pas davantage, & afin qu'elle demeure en dedans de la terre, & qu'elle soit employée à grossir la racine ou l'oignon. C'est au commencement d'Août que l'on *foule* les oignons & les racines que l'on veut *fouler*.

FOULERIE, signifie en certains pays un moulin où l'on broie le chanvre avant que de le passer au seran. C'est une grosse pierre ronde, en forme d'une meule de moulin, creuse d'environ un pouce, ayant tout autour d'elle un bord de même hauteur, & large d'un pouce & demi ou deux pouces. Il y a de plus une autre pierre ronde, aussi en maniere de meule, qu'on fait rouler sur le côté sur la premiére pierre, c'est un cheval qui la fait tourner, ou une rouë de moulin.

FOULOIR, grand bâton, au petit bout duquel on laisse plusieurs chicots longs d'un doigt, & gros de même. Ce *fouloir* a environ deux pouces & demi de tour pour le gros bout, & trois pieds de longueur. On s'en sert ordinairement pour fouler la vendange dans les vaisseaux.

FOUR BANAL, ou FOUR A BAN, est le *four public* de la Seigneurie, & où les habitans sont obligés d'aller faire cuire leur pain. *Voyez* BANNALITE'.

FOURCHE, long bâton qui se termine par un bout en deux pointes. Les *fourches* sont propres à faner le foin. Il y en a d'autres qui sont de fer, & qui n'ont aussi que deux *fourchons* on s'en sert pour entasser le foin ou pour remuer le fumier. Il y a encore d'autres *fourches* faites en trident; les Jardiniers s'en servent pour entasser le fumier sur

leurs couches, & pour couvrir de terre les graines qu'ils ont semées. Ces *fourches* de Jardinier sont un peu recourbées en dedans, & longues d'environ un pied. Cet outil est emmanché d'un manche de trois à quatre pieds.

FOURCHER, en terme de Jardinage, c'est pousser à l'extrémité de la branche taillée d'autres branches, l'une d'un côté & l'autre de l'autre, comme si c'étoit une maniere de fourche. Ces branches sont nécessaires pour garnir deux côtés opposés, soit en espaliers, soit en buisson. On doit tailler avec tant d'adresse, que si on a besoin de deux branches, & que la branche taillée en puisse faire deux, elles *fourchent* si bien, que ces branches se trouvent placées de maniere qu'on les puisse conserver l'une & l'autre. Il faut cependant faire attention qu'à la taille on ne doit jamais à l'extrémité de la mere branche, y en laisser deux nouvelles de même longueur qui fasse une figure de *fourche*, ce seroit un désagrément qu'il faut éviter. LA QUINTINIE.

FOURCHON, c'est l'endroit d'où sortent ces deux branches. On doit prendre garde que le *fourchon* n'éclate.

FOURCHON, est aussi la dent d'une fourche. Les *fourchons* doivent être proportionnés à la fourche dont ils font le corps. Ils doivent être toujours forts & bien fournis, afin qu'ils ne se cassent point dans les ouvrages où on a besoin de fourche.

FOURMI, petit insecte qui se trouve en prodigieuse quantité dans le tronc des arbres ou à leurs pieds. Il n'y a point d'animaux plus préjudiciables aux pêchers; ils en rongent tous les jeunes jets, ce qui les desséche & les fait mourir. Les *fourmis* endommagent aussi les poiriers, & gâtent les fruits quand ils commencent à mûrir. Pour les détruire ou du moins les empêcher de faire tant de mal aux arbres fruitiers, on prend de la sciure de bois, qu'on met aux pieds des arbres; quand elles veulent y monter elles sentent que cela n'est point ferme sous leurs pieds, & se retirent ailleurs; ou bien on prend des bouteilles à moitié pleines d'eau miellée, on en frote un peu les goulots pour les y attirer, & quand il y en a beaucoup de prises, on trempe ces bouteilles dans l'eau, on les lave, puis on les remplit comme auparavant. Un des meilleurs secrets pour détruire cet insecte si dangereux pour les arbres à fruits, c'est encore de froter des feuilles de papier avec du miel, & de les étendre aux environs de leur fourmilliere. Elles couvrent bientôt ce papier, qu'on leve habilement par les quatre coins, & qu'on jette dans un baquet d'eau voisin, où elles périssent. On en remet d'autres, & on les éclaircit du moins beaucoup, si on ne les détruit pas entierement.

FOURNIL, terme usité chez les Paysans, pour désigner l'endroit où est le four. C'est la *boulangerie* parmi les Bourgeois. Un *fournil*, ou une *boulangerie* dans une maison de campagne, doit être garni de tous les meubles qui lui sont convenables. *Voyez* BOULANGERIE.

FOURNITURE : on dit en terme de Jardinage, *fourniture de salade*, qui sont les menues herbes qui accompagnent celles qui font le principal corps de la salade. Ces *fournitures* sont le cerfeuil, les ciboulettes, l'estragon, la percepierre, le baume quand il est nouveau, la corne de cerf & la pimprenelle.

FOURRAGE, s'entend de la paille ou herbe séche qui servent à nourrir les bestiaux & les chevaux en hyver. On oblige les Fermiers ou Métayers à consommer leurs *fourrages* dans leurs fermes ou métairies, afin d'avoir des engrais, & on appelle *fourrage* les pailles de toutes sortes de bleds, mêlées ensemble; les cosses de pois ou de vesses sont bonnes pour les bêtes à laine. La

luserne & le sainfoin pour les chevaux. Il est de l'attention d'un bon Fermier, ou Métayer de faire une bonne provision de *fourrage*. Les cossats de lentille, mêlés avec d'autres pailles, sont aussi un très-bon *fourrage*. Quand on est négligent à faire provision de *fourrage*, on ne tarde pas à connoître le dommage qu'on en ressent dans une basse-cour. Quand on en a abondamment, on est en état de nourrir beaucoup plus de bétail, que lorsqu'on n'en a que médiocrement. Outre le *fourrage* ci-dessus marqué, on y met le son commun du nombre, dont on fait usage partout. Les pays chauds, & les terres sabloneuses fournissent de grosses raves, qui servent de *fourrage* d'hyver. Les pays froids & les terres un peu grasses donnent de gros navets & de gros panais, qui avec la paille sont aussi d'un grand secours dans l'hyver, quand on sçait, ou qu'on peut en faire provision.

*Fourrage*. est encore une sorte de *fourrage* composé de différens légumes. On le moissonne un peu verd, & avant qu'il ait poussé ses gousses. On l'appelle de la *dragée aux chevaux*, parce que cette nourriture leur excite l'appétit.

FOURRAGER, c'est consommer les feurres & pailles d'une métairie. On dit : il faut à ce Métayer 200. moutons pour *fourrager* les pailles des bleds qu'il a recueillis.

FOUTEAU, arbre de haute futaie, qu'on appelle autrement *fau*, ou *hêtre*, qui est commun dans les forêts, dont le bois est fort sec, rempli de plusieurs petits brillans ou endroits polis, & qui pétille fort dans le feu. *Voyez* HETRE.

FRAISE, petit fruit rouge ou blanc, qui croît dans les jardins & dans les bois. Il ressemble au bout des mammelles des nourrices. Les premiers fruits qu'on voit mûrs à Paris sont les *fraises*. C'est le plus hâtif & le plus délicieux fruit du Printems. Il y en a de plusieurs especes. La *fraise* rouge est de deux sortes; l'une ronde & l'autre oblongue. La *fraise* blanche qui est la mâle, vient ordinairement plus grosse. La *fraise* de bois est la meilleure & la plus naturelle. La *fraise* de capron est la *fraise* d'Angleterre, qui est la plus grosse & la meilleure de toutes. Ce fruit est très-sain & très-rafraîchissant; on fait de l'eau de *fraise*, qui est bonne à rafraîchir le teint. On connoît que les *fraises* sont mûres & bonnes à manger, quand elles quittent la queuë sans peine. *Voyez* FRAISIER.

FRAISE, en terme de Botanique est un cordon de feuilles fort menuës & fort courtes, qui se trouve entre la peluche & les grandes feuilles des fleurs des anémomes doubles. On estime une anémone double qui a la *fraise*.

FRAISIER, plante qui porte les fraises, & qui croît dans les bois & dans les jardins. Il y en a plusieurs especes. Le *fraisier* commun a ses feuilles veinées, veluës, dentelées tout autour, vertes par-dessus, blanches par-dessous; la même queuë en soutient trois. Ses tiges sont hautes de demi-pied, branchuës, & portent des fleurs composées de plusieurs pétales blanches, soutenuës par un calice d'une seule piece, découpées en dix quartiers. Le fruit naît du pistil qui occupe le centre de la fleur; il est composé de plusieurs semences menuës, entassées les unes sur les autres, & envelopées d'une substance pleine de suc, de bonne odeur & de bon goût. Ses racines sont vivaces, ligneuses, garnies de quelques fibres rougeâtres, astringentes au goût. La feuille du *fraisier* rafraîchit & desséche. Elle est diurétique, &c.

Le *fraisier*, tant celui qui produit des fraises rouges, que celui qui produit des fraises blanches, se multiplie de plan enraciné. Le plan de *fraisier*, qu'on tire des bois, vaut mieux pour transplanter que celui des Jardins; les fruits qu'il

produit sont plus odorans. On met les *fraisiers* en planche ou en bordure, en terre bien préparée, & pour le mieux on les plante sur des ados, contre un mur exposé au Midi, afin d'avoir des premieres fraises : on les espace de neuf à dix pouces en terre séche & sabloneuse ; il faut que les planches ou les bordures soient un peu plus enfoncées que les allées ou que les sentiers, pour y retenir les eaux des pluies & des arrosemens. Si on en plante dans les terres grasses, & presque fraîches, comme la grande humidité fait pourrir les pieds, on les éloigne communément de neuf à dix pouces, & on en met deux à trois pieds dans chaque trou, que l'on fait avec un plantoir.

Le bon tems de les planter est pendant le mois de Mai & le commencement de Juin, c'est-à-dire, avant les grandes chaleurs. On en plante encore tout l'Eté dans les tems pluvieux. Il est important d'en faire des pépinieres pendant le mois de Mai, & dans quelqu'endroit exposé au Nord, pour éviter la grande chaleur d'Eté. On les plante pour-lors à trois ou quatre pouces l'un de l'autre. Lorsque ces pieds sont fortifiés, on les replante dans le mois de Septembre, pour en faire des planches, ou des quarrés, selon le besoin qu'on en peut avoir.

La principale culture des *fraisiers* est d'abord de les arroser pendant la sécheresse. On laisse ensuite médiocrement des montans à chaque pied, c'est-à-dire, trois ou quatre des plus forts doivent suffire. En troisiéme lieu on ne laisse sur chaque montant que trois ou quatre fraises, qui sont les premieres venuës & le plus près du pied. On pince toutes les autres fleurs de la queuë des branches qui ont déja fleuri, ou qui sont encore en fleur, car rarement on voit nouer, & venir à bien toutes ces dernieres fleurs. Il n'y a que les premieres qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assuré d'avoir de belles fraises.

Les *fraisiers* font fort bien l'année suivante qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de Mai qu'on les a plantés ; mais médiocrement, s'ils n'ont été plantés qu'au mois de Septembre. On doit renouveller les *fraisiers* tous les quatre ou cinq ans, leur couper tous les ans la vieille fane quand les fraises sont finies, ce qui arrive vers la fin de Juillet. Les premieres mûrissent vers la fin de Mai, ce sont celles dont les pieds ont été plantés le long d'un mur au Midi & au Levant, & les dernieres mûres sont celles dont les pieds sont au Nord.

Au tems que les *fraisiers* font leurs traînasses, il les faut soigneusement châtrer, & n'y laisser que celles qu'on destine pour avoir du plan. On doit tous les ans en faire de nouvelles planches, & détruire celles qui ont plus de quatre ou cinq ans, parce qu'après ce tems les fraises commencent à décheoir de leur bonté & de leur grosseur. On fume ces planches de petit fumier un peu avant les gelées, afin de les améliorer, coupant toutes les feuilles, comme on le pratique à l'égard de l'oseille. Pour la terre que les *fraisiers* désirent, le sablon leur est meilleur que la terre forte. On choisit pour cet effet la partie du jardin la plus sabloneuse pour les y planter. Si on veut avoir des fraises dans l'Automne, on n'a qu'à couper toutes les premieres fleurs qui pousseront, & les empêcher de fructifier, elles repousseront d'autres fleurs, qui donneront des fruits dans l'arriere saison.

Les ennemis de ce plan sont les tons, qui sont de gros vers blancs, qui pendant le mois de Mai & de Juin mangent le cou de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir. On doit dans ce tems-là parcourir tous les jours ses *fraisiers*, & fouiller au pied de ceux qui commencent à se faner ; d'ordinaire on y trouve le gros ver, qui après avoir

fait ce premier mal, passe, si on ne pense à le détruire, à d'autres *fraisiers*, & les fait pareillement mourir.

M. Fraizier a apporté du Chili une espece de *fraisier*, dont les fraises sont grosses comme des noix, & quelquefois comme des œufs de poule. Ces fraises sont d'un rouge blanchâtre, moins délicates au goût que les nôtres. Ses feuilles sont fort menuës, plus arrondies & plus charnuës que celles de nos *fraisiers*.

Les Anglois ont comme nous trois sortes de *fraises*, sçavoir, l'*écarlate*, le *haut bois*, ou la *grosse fraise blanche*, & la *fraise de bois*. Leur *fraise écarlate* est notre fraise longue & ronde. Bradeley dit que les Jardiniers Anglois prennent du fumier de cheval & autant de cendres de choux, qu'ils mêlent & incorporent bien ensemble. Ils en répandent sur leur terre une quantité suffisante, pour être enfouie & retournée au mois de Février; ensuite ils forment des plates-bandes de trois pieds de large, & y plantent les especes de fraises qu'ils jugent à propos, à huit pouces de distance les uns des autres. Comme les *fraisiers* ne donnent du fruit que la seconde année dans cette même terre, ils sement la premiere année une récolte de féves, & dans ces mêmes carreaux ils plantent encore de six pieds en six pieds des rosiers, des groseillers blancs & rouges, des églantiers odorans, qui indépendamment de l'ombre qu'ils donnent aux fraises, sont encore d'un bon rapport dans les marchés. Une piece de terre plantée en fraises, qu'ils nomment *écarlates*, se conservent pendant cinq ou six ans, & ils renouvellent les *hautbois* & les fraises de bois tous les trois ans: ils renouvellent encore, comme nous, leur plan des nouveaux fraisiers qu'ils vont chercher dans les forêts, car ceux des jardins dégénérent. Toute la plante du *fraisier* est astringente. Les fraises sont bonnes aux bilieux, elles éteignent la soif, & temperent la chaleur du corps. L'eau distilée sert aux lépreux, purge la poitrine, est bonne à l'épanchement de bile, rafraîchit le sang, &c.

FRAMBOISE, c'est un fruit rouge & quelquefois blanc, qui croît sur un arbrisseau épineux. Ce fruit approche de la figure de la fraise, & vient dans le même tems. Son goût est un peu acide, & il est agréable à l'odorat. On en fait des eaux de conserve, des dragées, des confitures, &c.

FRAMBOISIER, c'est une espece de ronce qui croît à la hauteur de cinq à six pieds. Ses tiges sont garnies de petites épines. Ses feuilles ressemblent à celles de la ronce commune; mais elles sont plus tendres, vertes, brunes en dessus, & blanchâtres en dessous; elle est encore distinguée de la ronce par ses fleurs qui sont blanches, & par ses fruits qui ont une odeur fort agréable, & par leur goût. Quelquefois le *framboisier* n'a point d'épines, principalement dans les rejettons qui n'ont pas encore un an. Ses feuilles sont trois ou cinq sur la même queuë, qui est longue d'un pouce & demi, ou de deux pouces. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose, & soutenuës par un calice découpé à cinq feuilles, au milieu desquelles se trouve un pistil entouré de plusieurs étamines. Lorsque la fleur est passée, ce pistil devient un fruit rond ou ovale, composé de plusieurs petites baies pleines de suc, entassées sur un placenta, & qui renferment chacun une semence, qui est ordinairement voutée d'un côté & applatie de l'autre; & son fruit qui vient après que les fleurs sont passées, est rond, & rougit en mûrissant. Il est plein d'un suc doux, vineux, de couleur de chair. La racine du *framboisier* est longue, & s'étend beaucoup sur les côtés. Elle pousse tous les ans des jets, qui portent la seconde année des fleurs & des fruits.

Le *framboisier* vient dans des lieux sombres & humides. Cet arbrisseau se

trouve dans les bois, & on le cultive dans les jardins. Il vient de plan enraciné, en séparant une souche en plusieurs brins. Ils se plantent en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de deux pieds, profonds d'un fer de bêche, & larges d'un pied. Les brins de *framboisiers* doivent être mis dans ces rigoles à quatre doigts les uns des autres, recouverts d'une terre meuble & les racines bien garnies, de peur qu'elles ne s'éventent. On laboure ces plans ainsi mis trois ou quatre fois l'an.

Pour ce qui regarde la maniére de gouverner les *framboisiers* toutes les fois qu'on les taille, on ne doit pas oublier de couper le bois mort, & d'ôter les jets qui poussent dans les sentiers. On plante les *framboisiers* en Mars dans les planches, ou dans les bordures, en éloignant le plan à deux pieds l'un de l'autre. Il en sort tous les ans pendant l'Eté beaucoup de bordures bien enracinées, dont on se sert pour faire des plans nouveaux. Par ce moyen on renouvelle les vieux, qui meurent dès que leurs fruits sont cueillis. La seule culture qu'on y fait, est de racourcir premierement au mois de Mars, à la hauteur de trois ou quatre pieds, les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds; ce doivent toujours être les plus gros, & ceux qui sont de belle venuë. En second lieu on arrache tous les petits & les vieux qui sont morts.

Quand les *framboisiers* sont plantés en bonne terre, ils sont d'un naturel à pousser beaucoup de bois. Pour les décharger de cette abondance qui leur nuit, on doit, comme je l'ai déja dit, arracher tous les petits jets & le vieux bois qui est mort; c'est le gros bois de l'année qui rapporte le plus de fruit, & c'est celui-là qu'on doit diminuer de moitié en le taillant.

Ce fruit comme les autres n'est pas à couvert de tout inconvénient; si les tigres & les fourmis attaquent les poiriers & les pêchers, on voit aussi que les punaises en veulent aux *framboisiers*. Cet insecte s'attache au bois, dès que la séve commence à monter. Pour empêcher ce désordre, il faut en taillant les *framboisiers* au Printems, prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en froter le bois avant qu'il pousse. Ce remede est efficace.

Les Anglois ont, comme nous, deux sortes de *framboises*, les rouges & les blanches. Celles-ci sont beaucoup plus rares, & n'ont pas une aussi bonne odeur que les rouges. BRADELEY n'enseigne point à les cultiver autrement que nous faisons en France; mais il recommande de nettoyer au Printems les *framboisiers* des mauvaises herbes, de couper toutes les branches mortes & foibles, & le sommet des plus forts rejettons de la derniere année, pour ne leur laisser qu'environ trois pieds de haut. Les *framboises* sont humectantes & rafraîchissantes, purifient le sang, fortifient l'estomac, & donnent bonne bouche. On emploie les fleurs pour les érésipeles & les inflammations des yeux. Ses feuilles sont détersives, on s'en sert dans les gargarismes pour les maux de gorge & des gensives, l'on peut les substituer aux feuilles des ronces. La *framboise* a à peu près les mêmes propriétés que la fraise, mais elle est plus rafraîchissante & plus apéritive. On prétend aussi qu'elle est propre contre le scorbut.

FRANC, c'est un arbre qui n'est point sauvageon. Enter sur *franc*, enter *franc sur franc*, c'est enter une greffe prise d'un arbre, qui a été greffé sur un autre arbre qui l'a été aussi. LA QUINTINIE définit ceci differemment. *Franc sur franc*, c'est un arbre greffé sur un sauvageon de son espece, ou même sur un autre arbre qui avoit été greffé d'une autre espece; par exemple un poirier sur un poirier sauvage, de même aussi un pommier sur un sauvageon de pommier, &c. Il y a des poiriers & des pommiers

*francs*,

francs; on en garnit les pépinieres lorsqu'ils sont jeunes, pour les greffer dans la suite en écusson ou en fente, selon la grosseur qu'ils ont. Les poiriers greffés sur *franc*, sont plus propres dans les terres légéres, que ceux qui sont greffés sur coignassier. *Voyez* PEPINIERES.

En termes de Jardinage & de Labourage, les terres *franches* sont celles qui sont un peu plus onctueuses & adhérentes que ne sont celles qu'on nomme fortes, & moins que celles qu'on appelle argilleuses, qui le sont extrêmement.

FRANC, ARBRE FRANC, c'est un arbre enté & cultivé dans les jardins, & qui est opposé à *sauvageon*. On dit *franc* tout seul.

FRANC-REAL, grosse poire d'hyver, ronde, jaunâtre, tiquetée de petits points de rousseurs; elle se mange cuite & cruë. Le *franc-réal* se garde assez avant dans l'hyver. LA QUINTINIE dit que le *franc-réal*, que quelques-uns nomment *finot d'hyver*, & *fin or d'hyver*, est une poire de grand rapport, qu'elle a la queuë courte, & que le bois de l'arbre est tout farineux.

FRANC-REAL D'ETE', nom qu'on donne à une sorte de poire d'Eté. On l'appelle autrement grosse mouille bouche; elle est ronde, verdâtre, fondante & d'assez bon goût.

FRANCATU, nom propre d'une espece de pommier & de son fruit. Les *francatus* sont rouges d'un côté, & jaunâtres de l'autre. Ils se conservent longtems; c'est leur principale mérite, dit LA QUINTINIE.

SAINT-FRANÇOIS, nom d'une sorte de poire, fruit d'Automne, qui est bonne dans les compôtes.

FRANGE'E, nom que les Fleuristes donnent à une tulipe, chamois, blanchissant & rouge brun. MORIN.

FRANGULA, arbrisseau qui pousse de ses racines plusieurs rejettons, hauts de six ou de huit pieds, de la grosseur du pouce, divisés en petits rameaux, couverts d'une écorce déliée, brune, tachetée de verd, sous laquelle il s'en trouve une autre qui est jaunâtre. L'écorce moyenne de la *frangula* purge, en fortifiant les visceres, & en emportant les obstructions. Elle est bonne dans l'hydropysie, dans la cachexie & dans la jaunisse. Il faut la sécher à l'ombre, la verte étant émétique. On assure qu'étant pilée avec du vinaigre, elle guérit immanquablement la galle & les maladies de la peau. On l'appelle autrement *aune noir*. Il y a d'autres especes de *frangula*.

FRAXINELLE, plante, ainsi appellée, à cause de la ressemblance de ses feuilles avec celles du frêne, qu'on nomme en Latin *fraxinus*; d'où vient qu'on lui a donné aussi le nom de *petit frêne*. On l'appelle encore *dictame blanc*. Ses racines sont charnuës, blanches, entrelacées les unes avec les autres; elles poussent tous les ans plusieurs tiges hautes de plus d'un pied & demi, veluës, rougeâtres & fort moëlleuses. La racine de la *fraxinelle* est bonne contre les venins & la morsure des animaux venimeux. Elle tuë les vers, provoque les mois & aide à l'accouchement. La plante que nous nommons *fraxinelle*, exhale en Eté, quand elle est échauffée du soleil, une vapeur grasse & subtile, qui s'enflamme comme de l'eau-de-vie lorsqu'on en approche une chandelle allumée. Cette plante croît dans les forêts, sur-tout dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Italie.

FRENE, grand arbre, dont le tronc devient fort gros & fort haut, & qui a le bois blanc, plein de veines, couvert d'une écorce cendrée. Ses feuilles sont longues, larges, rangées par paire comme celles du sorbier. Il y en a quatre ou cinq paires sur la même côte, qui est terminée par une seule feuille; elles ont un goût amer, âcre & piquant. Ses fleurs sont des grapes chargées de plusieurs éta-

mines, dont chacune soutient ordinairement deux sommets, parmi lesquels s'élevent en certaines grapes des pistils en forme de pyramides, qui deviennent ensuite des fruits. Ces fruits sont une maniere de langue applatie, longue d'un pouce & demi; membraneuse & fort déliée dans la pointe; d'où vient qu'on les appelle *langue d'oiseau*. Ils sont attachés plusieurs ensemble à la même queuë, & ont le même goût que les feuilles; dans l'épaisseur de leur base sont renfermées les semences qui sont applaties & ameres. On les nomme aussi langue d'oiseau.

Il y a de deux sortes de *frênes*, l'un qui croît fort haut, & qui a le bois blanc, dans lequel on remarque de grosses veines sans nœud. Il est mou, tendre & madré quand il est jeune, & loupeux & nouailleux quand il est vieux, & que son bois est sain. Les Armuriers s'en servent pour monter des armes, & les Ebénistes pour faire de beaux ouvrages. L'autre est plus petit & raboteux, plus dur & plus roux. Le *frêne* vient de semence, & croît fort bien dans une terre grasse & humide, & rarement dans une séche & sabloneuse. Cet arbre croît droit & devient beau, mais son peu de verdure, & son ombre mal sain fait qu'on ne l'emploie point dans les jardins, à moins que ce ne soit dans les bois. On en trouve dans les grands bois, & c'est-là qu'il est plus ordinaire.

Si on en croit les Naturalistes, le *frêne* est fort recommandable, tant par son suc qu'on emploie contre le poison & contre la morsure des serpens, que par son ombre qu'on tient être l'ennemie mortelle des serpens. On fait un grand débit du bois de *frêne*; on s'en sert au charronage, on le débite en timons & moutons, on en fait aussi des haquets pour charger le vin, de huit à neuf pouces de diametre. Quoique le *frêne* vienne naturellement quand il se trouve dans une terre qui lui convient, ceux qui en voudront élever, feront des trous suffisamment larges, dans lesquels on les mettra, après avoir recouvert doucement les racines; puis on les laisse venir.

Les Botanistes reconnoissent plusieurs sortes de *frêne*; le grand *frêne*, le petit *frêne*, le *frêne* à feuille ronde, le *frêne* à fleur, le *frêne* de la caroline, le *frêne* de la Nouvelle Angleterre, & le *frêne* de Virginie.

FRERE CLAUDE, nom que les Fleuristes donnent à une tulipe de couleur de rose, rouge & bleuë, le tout brouillé. MORIN.

FRERE JEAN, nom d'une tulipe couleur de Lacque vif & blanc.

FRETIN, se dit des branches inutiles, ou parce qu'elles sont trop menues, ou parce qu'elles sont usées de vieillesse. On dit : il faut à la taille des arbres en ôter tout le *fretin*.

FRICHE, champ négligé, inculte. On dit une terre en *friche*. C'est une grande négligence en fait d'Agriculture, de laisser les terres en *friche*, parce qu'il n'y a gueres de terres qui ne soient propres à rapporter quelque chose, pour peu qu'on veuille en étudier la nature. Combien y en a-t-il où il ne croît que des bruyeres, pour avoir été négligées, & dans lesquelles le bois croîtroit fort bien s'il y étoit cultivé. Ceux qui depuis long-tems y sont plantés, & qui y sont venus fort beaux, ne suffisent-ils pas pour nous convaincre qu'on en peut planter avec succès dans ces sortes de fonds? Les Laboureurs bien entendus dans leur art, défrichent tous les jours de ces bruyeres, & y sement du seigle qui y vient très-bien : on pourroit bien si on vouloit les imiter, autant que la proximité des lieux le pourroit permettre. Ces grandes étenduës de terres en *friche*, se remarquent principalement dans les terres de grande étenduë, où la plûpart de ceux qui les possedent tirent ce qu'ils en peuvent avoir, sans se soucier d'y rien augmenter. Mauvaise maxime,

qu'il seroit à souhaiter qu'on réformât pour l'avantage des peuples. Un bon ménager, dit LIGER, de qui est toute cette réflexion, ne doit point laisser de terre en *friche*. Si ce sont des lieux aquatiques où l'eau séjourne, comme on voit dans les fonds, il faut en faire des *aunayes*. Voyez à l'article comment cela se fait. Si ce sont des terres sableuses qui aient un peu de corps, on peut y planter du bois ou en semer, pour en faire des *taillis*. Voyez TAILLIS, la maniere de les gouverner; & au mot DEFRICHER la maniere de rendre toutes sortes de terres labourables.

FRITILLAIRE, plante bulbeuse, ainsi nommée à cause que les fleurs de la plûpart de ces especes sont marbrées en échiquier comme un damier, qu'on appelle en Latin *fritillum*. La *fritillaire commune* a une racine bulbeuse, solide, blanche, composée de deux tubercules charnus, du milieu desquels sort une tige haute d'environ un pied, grêle, ronde, fongueuse en dedans, portant cinq, six ou sept feuilles médiocrement longues, étroites, d'un goût tirant sur l'aigre. Son sommet ne soutient ordinairement qu'une fleur, quelquefois deux ou trois. Elle est fort belle, grande, composée de six pétales qui sont disposées en maniere de cloche panchée, marbrée, en façon de damier, de diverses couleurs, purpurine, incarnate, rouge, blanche, très-agréable à la vûe. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit oblong, anguleux ou triangulaire, divisé en trois loges remplies de semences pâles, très-applaties. Sa racine est émolliente, digestive & résolutive. Il y a plusieurs autres especes de *fritillaire*. Quelques-uns appellent cette plante *meleagris*, parce que ses fleurs sont panachées de diverses couleurs comme les plumes de l'oiseau nommé *meleagris*.

On trouve cette plante en des lieux pleins & herbeux, dans des bocages, comme à Genes, à Covalon en Dauphiné, & proche d'Orléans dans des prairies, le long de la riviere de Loire; comme aussi en Poitou & en Xaintonge. On la cultive dans les jardins des Curieux, où l'on en voit de colorées & variées diversement, plus pour le plaisir de la vûe que pour l'usage. La *fritillaire* est mieux dans les pots que dans les planches. Elle ne veut pas trop de soleil. Il lui faut une bonne terre grasse & détrempée, de la profondeur de trois doigts, & on la leve au mois de Septembre. Clusius dit qu'il ne lui connoît aucune propriété en Médecine.

La *fritillaire*, dont parle BRADELEY, est une *fritillaire grasse*, qu'il dit être une petite plante rampante, dont la façon de croître imite celle du *chardon-torche*, & dont ses branches sortent les unes des autres. Je n'y ai jamais pû remarquer, dit-il, ni épines, ni feuilles, mais elle porte de grandes fleurs d'environ quatre pouces, marquetées de noir & de jaune comme le ventre d'un crapaud. Il y en a une espece, dont les pétales sont couvertes d'un poil ou d'un duvet pourpre: Lorsque ses fleurs sont épanouies, elles répandent une odeur de charrogne très-désagréable, & leur centre est bientôt couvert de petits insectes. Les tiges de la plus petite espece sont ordinairement d'une couleur brune, mais la plus grande a ses tiges bien vertes, lorsque la plante est en bon état. On voit la figure de ces deux especes dans le *Hortus Lug. Bat.* & dans le Livre des Plantes d'Amsterdam du Docteur COMELIN. On peut multiplier aisément ces especes depuis le mois de Juin, jusqu'au mois d'Août, en plantant leurs branches dans un carreau de terre naturelle, qui seront bientôt en état d'être transplantées dans des pots. Le terrein qui leur convient le mieux, est le même qui est propre à l'aloës. Ces plantes, dit BRADELEY, sont sujettes à pourrir, ainsi il faut les tenir séches pendant l'hyver, &

les placer dans la ſerre à un endroit un peu chaud.

FROMAGE, lait caillé, ſéché & durci. C'eſt auſſi un compoſé de lait, de crême & de préſure. On diſtingue diverſes ſortes de *fromage*. Il y a les *fromages* mous, les *fromages* ſecs, les *fromages* durs, les *fromages* écrêmés, les *fromages* à la pie & les *fromages* non écrêmés. On donne différens noms au *fromage*, pour marquer le lieu d'où il vient & où il ſe fait, ſa qualité, ſa matiere. Quelquefois auſſi ces noms ſont purement arbitraires. Les *fromages de Gruyeres*, d'Hollande, d'Angleterre, de Parme, de Rocquefort, de Brie, du Pont l'Evêque, de Livaro, Auvergne, Suiſſe, &c. ſont tout-à-fait ſecs, durs & de garde, & portent le nom des lieux où ils ſont faits.

Pour faire de bons *fromages* généralement parlant, il faut avoir de bon lait & de bonne préſure. On verra ce que c'eſt que cette *préſure* à ſon article, & comme elle ſe fait. Parlons à préſent des différens *fromages* qui ſe font à la campagne. On prend pour cela du lait tout fraîchement tiré, on le coule, on y met de la préſure en remuant le lait avec une grande cuillier, on laiſſe repoſer ce lait juſqu'à ce qu'il ſe coagule; étant coagulé ou réduit en caillé, on le tire du pot avec la cuillier à décrêmer, on le met dans les écliſſes, chaſerons ou formes, on le laiſſe égoutter de ſon petit-lait, étant bien égoutté, on le dreſſe proprement ſur une aſſiette.

On appelle *fromages communs*, ceux dans leſquels on met la préſure, après en avoir tiré toute la crême. Ces *fromages communs*, qu'on appelle auſſi *fromages* de ménage, ſe coagulent plus promptement que les précédens, parce qu'ils ne ſont pas ſi gras. Ils ſervent à la nourriture de la maiſon; on les envoie au marché; ou bien on les ſale, enſuite on les fait ſécher, & par ce moyen on les conſerve tout l'hyver.

Les *fromages* de garde excellens ſe font avec du lait encore chaud, on y jette de la préſure délayée; quand ce lait eſt pris, on le dreſſe dans des formes ou chaſerons; on laiſſe bien égoutter ces *fromages*, on les ſale enſuite par-deſſus, on les laiſſe repoſer juſqu'au lendemain, afin qu'ils ſoient bien fermes; on les retourne enſuite pour les ſaler de l'autre côté, l'on les laiſſe repoſer dans les chaſerons, juſqu'à ce qu'ils ſoient durs. Après on les met ſécher à l'air pour les affermir, & on les ſerre juſqu'à ce qu'on veuille les affiner. Le *fromage commun* de garde ſe fait comme le précédent, avec cette différence, qu'on écrême le lait auparavant.

Quand on veut avoir des *fromages* prompts à manger, on prend à midi la crême du lait qu'on a trait le matin, avec autant de lait tiré tout chaud, on les mêle enſemble, on y met un peu de préſure, qu'on délaie avec de l'eau ſalée; on la jette dans ce lait, on remue le tout enſemble, on le laiſſe repoſer une heure, enſuite on le met dans la forme ou chaſeron; on ne le garde que vingt-quatre heures pour le faire cailler, après quoi on le tire. Le Printems eſt la ſaiſon la plus propre pour faire de ces ſortes de *fromages*.

Pour faire affiner le *fromage* quand il eſt aſſez ſec, on le trempe dans l'eau ſalée, on l'enveloppe dans des feuilles d'ormes ou d'orties, puis on le met dans quelque vaiſſeau, afin qu'avec d'autres ils ſe communiquent leur humidité; c'eſt ainſi que les *fromages* s'affinent très-bien : ou autrement on entoure les *fromages* de foarre d'avoine, on les met dans des armoires à la cave ſur des tablettes, ſans qu'ils ſe touchent, on les laiſſe-là pendant quelque tems, & ils s'affinent.

Le *fromage* eſt d'un aliment ſolide, d'un ſuc épais & groſſier, qui nourrit beaucoup. L'excès n'en vaut rien, parce qu'il cauſe des indigeſtions, & quand on

en mange peu, il aide beaucoup à la digestion, en fermentant les autres alimens. Pour être sain, il ne doit être ni trop nouveau, ni trop vieux. Le *fromage* de brebis se digere plus facilement que celui de vache, mais il n'est ni si nourrissant, ni si agréable. Celui de chévre est encore moins estimé, quoiqu'il se digere très-facilement.

FROMENT; ce mot signifie toute sorte de bled en général; on peut cependant s'en servir pour le *froment*, en y ajoutant l'épithete *triticum frumentum*. Sous ce mot de *froment*, on entend le bled le meilleur, le plus gros de tous les grains, & celui qui fait la farine la plus blanche. C'est celui qui est le plus estimé, & celui qui fait le meilleur pain.

Le *froment* pousse plusieurs chalumeaux à la hauteur de quatre ou cinq pieds, assez gros, droits, entrecoupés de trois ou quatre nœuds, creux en dedans, accompagnés de quelques feuilles longues, étroites, & portant en leurs sommets des épis longs, écailleux, composés de plusieurs balles, qui renferment chacune trois étamines chargées d'un sommet jaunâtre & long; le pistil qui est au centre des balles devient une semence oblongue, arrondie sur le dos, sillonnée de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, blanche en dedans, farineuse & propre à faire du pain. Ses racines sont menuës & filamenteuses. Les *fromens* sont différens selon les lieux où ils croissent. On dit qu'au-delà de Blaitra en Asie, le grain de froment y est aussi gros que le noyau d'une olive. Aux environs de Sienne en Italie, il y a des grains qui rendent vingt-quatre épis.

Il y a en France plusieurs sortes de *froment*, qui toutes se plaisent dans les terres fortes & chaudes, & dans les gros sables qui sont frais & substantiels. Il faut pour les semer attendre qu'il soit tombé un peu de pluie, car il n'est pas sujet à pourrir. Mais s'il n'a pas ce défaut, il tombe dans un autre, qui n'est guéres moins dangereux lorsqu'il se tourne en yvraie, ce qui arrive d'ordinaire dans les terres fortes & humides quand les années sont pluvieuses.

Si les pluies fréquentes qui tombent dans le mois de Mai font changer le *froment* en yvraie, la sécheresse opere le contraire, & l'expérience a fait voir, que dans une année séche de l'yvraie pure semée dans une terre légere & pierreuse, s'est changée en beau & bon *froment*.

Pour que le *froment* croisse heureusement, il est à souhaiter que le tems de la semaille soit beau, & que la semence soit bien choisie. Pour cela il faut que le *froment* ne soit point altéré ni ridé, qu'il soit sonnant lorsqu'on le fait sauter dans la main, qu'il soit ferme sous la dent quand on le casse, & que la farine en paroisse blanche.

La semence choisie, on la confie à la terre qui doit être bien préparée & amendée de bon fumier. *Voyez* LABOUR & FUMIER. Le *froment* se seme en Octobre & en Novembre. Il est bon tous les trois ou quatre ans de changer de semence, c'est-à-dire, de prendre d'un grain qui a crû dans un pays éloigné de trois ou quatre lieuës, & un *froment* s'il se peut venu dans une terre maigre. Les Laboureurs curieux de recueillir de beaux bleds, ôtent des gerbes tous les épis qu'ils trouvent défectueux, pour n'y laisser que ceux où le grain paroît le mieux nourri. Cette remarque est générale pour tous les grains qu'on seme. Il faut outre cela que tous ces grains soient bien nets & sans mélange.

Quand la terre destinée à recevoir le *froment* a eu toutes ses façons, & qu'elle a été bien fumée, on y seme le *froment*. C'est environ vers la Saint Denis, & après que le seigle & le méteil ont été semés, qu'on commence cette semaille.

Le *froment* est fort sujet à la bruine, qui est un accident qui désole les La-

boureurs, & qui provient des brouillards qui s'élevent en l'air en Eté, & qui se changeant en une liqueur épaisse & onctueuse, tombe sur les bleds qui en restent tout rôtis immédiatement après que le soleil a frappé dessus. Il n'y a pour ainsi dire point de remede à ce mal quand il arrive. Quelques-uns prétendent cependant avoir trouvé le secret de se garantir de ce malheur. *Voyez* BRUINE ou NIELLE.

Il y en a avant que de semer le *froment*, qui l'échaulent en cette maniere. Ils prennent un grand baquet de bois, dans lequel ils mettent neuf à dix seaux d'eau froide, avec un boisseau de chaux vive pésant vingt-cinq livres, ensuite ils y mettent un seau d'eau chaude: ils remuent bien avec un bâton cette chaux, jusqu'à ce qu'elle soit entierement éteinte & détrempée; cela fait ils prennent une corbeille d'osier bien close, qui puisse entrer aisément dans ce baquet, ils mettent dans cette corbeille du *froment* qui trempe ainsi dans l'eau de chaux, & ensuite ils tournent & remuent ce grain à force de bras, avec un gros morceau de bois; ils lavent après la corbeille, & laissent égoutter l'eau dans le baquet; puis ils en ôtent ce grain, qu'ils mettent sécher après, ou sur des draps au soleil, ou dans le grenier sur le carreau, & ils continuent à en faire de même, jusqu'à ce que tout le *froment* destiné à être semé soit échaulé. Etant sec on le seme.

Cet échaulement est une peine que bien des Laboureurs veulent se donner inutilement; car le *froment* qu'on seme est bon ou mauvais. S'il est mauvais, c'est-à-dire, si le germe qui doit le faire agir est détruit dans ses principes, la chaux avec toutes ses parties subtiles ne les rétablira pas. Si ce grain est bon, & qu'il soit semé en terre bien amendée & bien préparée, il viendra toujours bien sans le secours de la chaux, qui ne peut tout au plus, par ce qu'elle a de volatile, en avancer la végétation que de très-peu de tems. Ainsi on peut se passer d'échauler le *froment* quand on veut le semer.

Pour ce qui regarde la quantité de *froment* qu'il faut pour ensemencer un arpent, ou journaux, ou autre continent de terre, selon que cela s'appelle en différens pays, on dira que pour un arpent de cent perches, il faut deux cens livres pésant de *froment*, si la terre est bonne. Si la terre est naturellement légere, on en mettra un peu moins.

Le *froment* mâché & appliqué sur les morsures des chiens, empêche le progrès du venin par sa force attractive. Etant appliqué sur les nerfs coupés, il sert à les consolider aussi-bien que les autres plaies. On se sert de son levain pour les vésicatoires avec des cantharides. L'amidon qu'on en fait est plus froid & plus dessicatif que le *froment* seul. On se sert de sa farine en cataplasme, pour amollir les tumeurs, pour appaiser les inflammations & les fluxions des yeux, ou en l'appliquant séche, pour adoucir les érésipeles & les douleurs de goute. Quant à la culture du *froment*, voyez LABOUR.

FROMENT D'INDE, plante dont on distingue plusieurs especes, qui ne different que par la couleur des épis, dont les uns sont jaunes, les autres noirs, & quelques autres blanchâtres. Il a la tige d'un roseau rempli de moelle. Son fruit est un épi en forme de raisin long d'un pan, ayant ses grains serrés de tous côtés, unis, ronds comme des pois rangés en lignes droites.

Il croît dans les Indes Occidentales en peu de jours, & se moissonne quatre mois après. La farine en est blanche, & on en fait de fort beau pain, mais plus gros & plus visqueux que celui de *froment*; ainsi il est plus opilatif. Les paysans en font de la bouillie avec du beurre & du fromage, qui est assez agréable, quoique pésante à l'estomac. La farine

est excellente pour les emplâtres qui mûrissent. Le suc des feuilles vertes est bon pour les inflammations & éréſipeles. *Voy.* MAYS.

FROMENT, en quelques Provinces les Villageois nomment terres *fromentales*, celles qui sont propres à produire le *froment*; & pays *fromental*, celui où le *froment* vient bien.

FROMENT LOCAR, ou FROMENT ROUGE, est une espece de *froment* qui approche beaucoup de l'orge, & qui est appellé autrement *épautre*. Voyez EPAUTRE.

FROMENTACE'E; on peut appeller plantes *fromentacées*, toutes celles qui ont rapport avec le *froment* par leurs fructifications & par la disposition de leurs feuilles & de leurs épis. Ainsi les orges, les chiendents, &c. sont plantes *fromentacées*.

FROMENTE'E, farine de froment, dont on fait de la bouillie ou autres mets. Elle se fait particulierement d'une espece de froment qu'on appelle *épautre* double, dont le grain est fort matériel & plein d'un suc glutineux. Il y a encore des pays en France, où l'on se sert de *fromentée*, c'est une très-bonne nourriture.

PLINE dit qu'on y mêloit de la craie & du plâtre. GALIEN dit que c'est une espece de bled fort nutritif, que les Anciens faisoient cuire avec de l'eau, du vin & de l'huile; on en faisoit aussi de toutes sortes de bleds. On l'appelloit en Latin *alica*, que FESTUS dérive *ab alendo*, à cause qu'elle est fort nutritive. Les Romains en usoient. La *fromentée* étoit fort recommandable chez les Grecs. Ils en faisoient une ptisanne qu'ils estimoient beaucoup.

FRUCTIFIER, porter du fruit. Les arbres *fructifient* beaucoup lorsqu'on ne néglige point de les cultiver. Quelques uns pour faire *fructifier* un arbre y mettent du fumier après avoir fait un cerne tout autour, ce qui se fait lorsqu'un arbre languit. *Voyez* ARBRE. Les arbres *fructifient* assez quand ils sont plantés dans un bon fonds, & qu'on ne leur refuse rien de ce que demande la culture.

FRUIT. Sa plus générale signification est au plurier, & signifie tout ce que la terre produit pour la nourriture de l'homme & des animaux. Les *fruits* pour arriver à leur perfection, passent par différens états qui se succedent. Les voici par ordre. *Fruit* en fleur, *fruit* noüé, *fruit* formé, c'est lorsqu'il a sa figure naturelle, & non pas sa grosseur naturelle; *fruit* à demi-gros, *fruit* en maturité.

Dans le Droit on distingue trois sortes de *fruits*; les *fruits* naturels que la nature produit, sans qu'ils aient besoin d'être cultivés, comme ceux qui viennent aux arbres. Les *fruits* d'industrie sont naturels, mais ils ont besoin de l'industrie des hommes pour profiter. Les *fruits* civils, qui ne sont *fruits* que par la disposition de la Loi, comme les loyers, le fermage, &c.

On appelle en termes de Jurisprudence les *fruits* pendans par les racines, la récolte ou la vendange prochaine, lesquels on peut saisir comme meubles, quand ils sont proches de la maturité.

FRUIT, se dit encore de toutes les choses qui composent le revenu d'une terre, d'un bénéfice, non-seulement en grains, mais en cens, rentes, dixmes, bois, moulins, péages & autres droits & redevances.

FRUIT, en Botanique est proprement cette partie de la plante qui renferme la semence, soit qu'elle soit seule, ou qu'elle se trouve en grand nombre; soit qu'il soit sec ou qu'il soit mou. Le *fruit* se dit encore de l'assemblage des semences, comme dans les renoncules, &c. Ces *fruits* n'ont qu'une cavité, ou sont à plusieurs loges. Ces *fruits* varient selon que les plantes qui les portent sont différentes.

FRUIT, se dit en particulier de toutes sortes de graines, soit nuës, soit renfermées dans une envelope osseuse, charnuë, semblable à du cuir, membraneuse, ou d'autre nature. *Fruit* est la production que fait un arbre ou une plante, tant pour la multiplication de son espece, que pour la nourriture de l'homme.

Le *fruit* de poirier est la poire, le *fruit* du pêcher est la pêche, le *fruit* de fraisier est la fraise. La situation des *fruits* est la même que celle des fleurs; les hommes se peuvent nourrir de *fruits* cruds & de *fruits* cuits. Les cochons se nourrissent des *fruits* du chêne & du hêtre, qui sont le gland & la faine. La casse est un *fruit* qui sert à purger. Le poivre, la muscade sont des *fruits* qui servent aux assaisonnemens. Les *fruits* de l'orme, de l'aune, du filéria, ne servent qu'à conserver l'espece.

Il y a des *fruits* tardifs & des *fruits* précoces. On dit qu'un arbre se met à *fruit* lorsqu'il commence à porter du *fruit*, ou lorsqu'après avoir été longtems sans faire de *fruit*, il commence enfin d'en avoir. On dit de certains arbres, par exemple, des robins sur franc, des bourdons sur franc, &c. qu'ils sont très-difficiles à mettre à *fruit*, à se mettre à *fruit*: on dit d'autres arbres qu'ils se mettent aisément à *fruit*, par exemple, le beurré, les oranges d'Eté, &c. On dit: le *fruit* a coulé. *Voyez* COULER. Le *fruit* a bien noüé, ou n'a pas noüé. *Voyez* NOUER.

FRUIT EN GRAPE, c'est un *fruit* dont les grains sont disposés comme ceux d'un raisin. On distingue ordinairement les *fruits* en *fruits* à noyau, & *fruits* à pépin en fruits rouges, en *fruits* d'Eté, en *fruits* d'Automne & en *fruits* d'Hyver. Les *fruits* à noyau sont les prunes, les pêches, les cerises & les abricots. Les *fruits* à pépin sont les fraises, les framboises & les groseilles. Les *fruits* d'Eté, ce sont ceux qui viennent en Eté, & qui se mangent en Eté. Les *fruits* d'Automne sont ceux qui viennent & qui se mangent en Automne; les *fruits* d'Hyver sont ceux qui se cueillent en Automne, mais qui ne se mangent qu'en Hyver. On parle de tous ces différens *fruits*, & de leur qualité, chacun à son article.

FRUITS SECS, ceux que l'on fait sécher au four, comme les cerises, les prunes, les pêches mêmes si l'on veut, les abricots, le raisin, les poires & les pommes. Voici comment. Pour les *cerises*, on les range sur des claies, on les met au four après que le pain en est tiré; il faut qu'il ait encore un peu de chaleur: on les tourne, on les change de place, afin qu'elles soient séches comme il faut. On les met une seconde fois au four, & on continuë, jusqu'à ce qu'on voie qu'elles soient séches; & on les serre après qu'elles sont refroidies. Pour faire sécher les *prunes*, il faut qu'elles soient tellement mûres, qu'elles tombent presque d'elles-mêmes de l'arbre. Toutes les *prunes* qui se servent cruës, sont bonnes à faire des pruneaux, surtout les *roches-courbons*, les *impériales*, les *dattes*, les *sainte-catherines*, les *diaprées*, les *perdrigons*, les *prunes de Cypre*, les *brignolles*, les *mirabelles*, les *damas* de toutes sortes. On séche & on met au four toutes ces *prunes* comme les *cerises*.

La chair dont sont composées les *pêches* est si bonne, qu'on ne s'avise guéres d'en sécher, cependant on peut en accommoder de cette maniere. On cueille les *pêches* à l'arbre; car celles qui tombent sont trop mûres & sujettes en tombant à se meurtrir, ce qui les empêcheroit de sécher. Avant que d'en ôter les noyaux, on les met au four pour les amortir, puis on les fend promptement avec un couteau, on en ôte le noyau, on les applatit sur une table, on les met au four, & lorsqu'on juge qu'elles sont assez cuites, on les retire, on les applatit

tit encore, & on les met dans un lieu où l'humidité ne regne point.

Pour les *abricots*, on les cueille à l'arbre lorsqu'ils sont bien mûrs, & au lieu de les ouvrir comme les pêches pour en ôter le noyau, on se contente de les repousser par l'endroit de la queuë par où ils sortiront. Etant ainsi entiers, on les applatit seulement sans les ouvrir, & on les fait sécher comme des pêches.

Pour faire sécher les poires, on les coupe en quartiers, on les pele, après quoi on les fait sécher au four comme les autres fruits ci-dessus. Ou bien sans qu'il soit besoin de les couper, on les pele entieres, observant d'y laisser les queuës, puis on les met bouillir dans quelque vaisseau avec l'eau, se servant de leur peau pour-lors pour les tremper dans leur jus. Cela fait on les tire, puis on les met au four sur des claies, de la même maniere qu'il faut sécher les *prunes*.

Les *pommes*, à la différence des poires, se séchent sans peler, en les coupant par la moitié, & leur ôtant seulement le trognon; & pour les faire bonnes, on les fait bouillir, afin d'en tirer le jus, & y tremper celles qu'on destine pour sécher, comme on fait les *poires*.

Les *raisins* sont agréables à manger lorsqu'ils sont secs; pour cela on se sert de toutes les sortes de *raisins*, mais les meilleurs sont les *muscats*. On les met au four sur une claie pour les faire sécher, prenant garde que la chaleur n'en soit trop âpre, & observant de les tourner de tems en tems, afin qu'ils séchent par-tout également.

On fait encore sécher des *pois* verds, des *champignons*, des *morilles* & des *mousserons*; on enfile les derniers, & on les met dans un four, dont la chaleur soit moyenne.

FRUITERIE, lieu où l'on garde les fruits. La *fruiterie* ou *serre* doit être une chambre ou un lieu plus ou moins grand, selon le besoin qu'on en a. Il doit y avoir une table qui occupe le milieu de la place, & cette commodité est nécessaire pour dresser les corbeilles qu'on veut servir. Il y a trois choses essentielles pour faire une bonne *fruiterie*.

Il faut premierement qu'elle soit impénétrable à la gelée, un fruit gelé n'est plus bon qu'à jetter. Pour cet effet elle doit être exposée au Midi ou au Levant, ou du moins au Couchant, & jamais au Nord, dont l'exposition lui seroit pernicieuse. Les murs doivent être de quatre pouces d'épais, il y faut une double porte d'entrée, & aux fenêtres de doubles chassis de papier, bien calfeutrés, en sorte qu'il n'y ait pas la moindre petite ouverture pour l'entrée du froid. On met dans la *fruiterie* un petit vaisseau plat plein d'eau; s'il gele tant soit peu, il faut aussi-tôt recourir au remede: au reste il ne faut point y faire du feu, parce qu'il gâte le fruit.

La seconde condition est que la *fruiterie* n'ait aucun mauvais goût; pour cela il faut qu'elle soit éloignée du foin, de la paille, du fumier, du fromage, des amas de linge sale; qu'elle soit bien percée & élevée environ de dix pieds. Il faut ouvrir quelquefois les fenêtres pour la purifier, quand le froid n'est pas à craindre. Au reste la cave ni le grenier ne sont point propres à faire une *fruiterie*, la cave à cause d'un goût moisi & d'une chaleur humide qui pourrit tout, & le grenier à cause du froid & des pluies qui y pénétrent par la couverture.

La troisiéme condition est que la *fruiterie* soit garnie de tablettes, enchassées les unes dans les autres, espacées de neuf à dix pouces, & une fois plus larges, pour y voir beaucoup de fruit, & en voir aussi beaucoup d'un seul coup d'œil. Les tablettes doivent avoir environ trois pouces de pente en dehors, pour qu'on y voie mieux; on les borde d'une petite

tringle, pour empêcher le fruit de tomber. On les garnit de mousse bien séche ou d'un pouce de sable fin, afin que chaque fruit posé sur sa base s'y attache sans toucher à ses voisins. Il y en a qui mettent leurs fruits sur la paille pour les faire mûrir ; c'est mal fait, parce qu'ils prennent toujours un mauvais goût.

On doit visiter chaque tablette de deux jours l'un, pour en ôter tout ce qui est gâté, le nettoyer & balayer souvent, y tenir des souricieres, & même laisser quelque petite entrée secrette pour les chats.

Pour avoir la facilité de visiter les fruits dans une *fruiterie*, on doit les disposer d'une maniere commode ; par exemple, chaque espece à part sur différentes tablettes. On sépare les fruits tombés d'avec ceux qui ont été bien cueillis. On les arrange tous un à un sans qu'ils se touchent. On les pose sur leur base la queuë en haut. Les fruits qui mûrissent plutôt doivent être les premiers à portée pour la main & pour la vûë, & ceux qui ne sont que de l'arriere-saison, seront logés plus haut, jusqu'à ce qu'ils prennent une autre place en succédant à ceux qui auront disparu.

Il y en a qui mettent leurs pommes pêle-mêle en monceaux, mais il vaut mieux les mettre comme les autres fruits, séparément sur leur œil, elles s'en conservent mieux contre la pourriture, & sont d'un plus bel aspect. Il ne faut pas manquer de visiter souvent la *fruiterie*, comme de deux jours l'un, cet intervalle étant suffisant pour avoir fait mûrir, & passer beaucoup de fruit, même jusqu'à un commencement de corruption ; il faut donc les examiner soigneusement, & pour conserver le fruit, il n'y a point d'autre secret que d'observer ce qu'on a dit plus haut, & si le froid pénétre dans la *fruiterie* couvrir le fruit avec des couvertures de lit.

On a dit qu'il étoit bon de donner de tems en tems de l'air à la *fruiterie* pour la purifier ; cependant bien des Curieux ne veulent pas qu'on le fasse tant qu'il y a du fruit, parce que selon eux tout air étranger corrompt l'air tempéré de la *fruiterie*, ride leurs fruits, & altere leur qualité.

FRUITIER, qui porte du fruit. Un arbre *fruitier* est un arbre qui porte des fruits bons à manger. On dit : un *fruitier* nain, un *fruitier* en espalier, & à plein vent. On dit aussi un Jardin *fruitier*.

FUCUS, nom d'une plante marine. La plante marine nommée *fucus* ou *alpa*, a des fleurs sur toute l'étenduë de ses feuilles, & ses fleurs sont en forme de petites houpes, ou de petites aigrettes, composées de filamens extrêmement déliés, & longs au plus d'une ligne. La graine est renfermée dans une matiere visqueuse, & seulement à l'extrémité des feuilles. *Voyez* M. DE REAUMUR, dans l'Histoire de l'Académie Royale des Sciences, édition de 1714.

FUIE, petite voliere qu'on ferme avec un volet, où on nourrit des pigeons domestiques en petite quantité. Ceux qui n'ont pas droit de colombier à pied peuvent avoir des *fuies*.

FUIE, se dit aussi d'un colombier qui n'a point de couverture, & on prétend que les pigeons de ces sortes de *fuies* sont beaucoup meilleurs que les pigeons des autres colombiers, parce qu'ils ont quelque chose de plus sauvage.

FUMER, c'est mettre du fumier sur les terres pour les rendre fertiles. Les terres ne rapportent qu'à proportion de ce qu'on les *fume*. Voyez FUMIER.

FUMETERRE, plante très-commune, qui vient dans les champs & dans les jardins, fort tendre & fort branchuë. Ses racines sont menues & fibreuses. Ses feuilles sont découpées menu, comme presque les feuilles des plantes à parasol, d'un verd de mer, & attachées alternativement aux tiges. Ses fleurs sont ra-

massées en épi, petites, oblongues & purpurines. Elles ont quelque apparence des fleurs légumineuses; mais elles ne sont composées que de deux feuilles, qui forment une maniere de gueule à deux mâchoires. La mâchoire supérieure finit en derriere par une queue. La mâchoire inférieure est articulée avec elle dans l'endroit où l'une & l'autre tiennent au pédicule. On trouve dans le palais, qui est le creux d'entre les deux mâchoires, le pistil enveloppé de sa graine. Outre ces piéces, on voit à la bouche de cette fleur la langue, qui est une espece d'anneau que l'on sépare assez facilement en deux parties, qui prennent leur origine des parties latérales de la mâchoire supérieure. Enfin lorsque cette fleur est passée, le pistil devient une capsule membraneuse, ronde ou oblongue dans laquelle se trouve une ou deux graines.

Ce mot vient du Latin *fumus*, fumée, & l'on a donné ce nom à la *fumeterre*, parce que le suc de cette plante mis dans les yeux les fait larmoyer comme la fumée. La *fumeterre* est diurétique, propre pour purifier le sang & désopiler les parties. Elle est spécifique dans toutes les maladies de la peau, dans la mélancolie hypocondriatique, dans la cachéxie, & dans l'hydropisie. Il y a plusieurs especes de *fumeterres*, une qu'on appelle *fumeterre* commune, qui croît dans les bleds & dans les jardins, dans les vignes & dans les masures; c'est celle dont on vient de parler. Elle fleurit en Mai & en Juin. L'autre s'appelle *fumeterre jaune* de montagne; elle croît sur les montagnes.

FUMIER, n'est autre chose que la paille consommée par le moyen des excrémens de toutes sortes d'animaux domestiques. Comme les sels de la terre s'épuisent à force de trouver des plantes qui les consument, il faut pour les réparer porter dessus du *fumier* pourri, & l'y répandre avant l'Hyver, afin que l'eau des pluies & des neiges détache ces sels; & par ce moyen engraisse de nouveau la terre, & lui fasse acquérir de nouvelles forces. Il y a de plusieurs sortes de *fumiers*.

Fumier de cheval, d'âne & de mulet. Ces trois *fumiers* sont de la même qualité; ce n'est que feu lorsqu'ils sont nouvellement faits & un peu humides. Ils ne peuvent servir en cet état qu'à faire des couches pour le Jardin. Ils ne valent rien pour amender les terres qu'ils ne soient tout-à-fait pourris. Le *fumier* de cheval à demi-pourri fournit une chaleur plus ou moins grande, à proportion de sa qualité, & suivant que les matieres y sont plus ou moins en quantité. Il fertilise merveilleusement bien les terres fortes & humides, encore faut-il qu'il ait été exposé du tems à l'air; car qui l'emploieroit incontinent au sortir de l'écurie au pied de quelque arbre, il y feroit un mauvais effet. On peut néanmoins le mettre ainsi dans les terres où on le répand, & où il a le tems d'exhaler ce qu'il contient de plus volatile. Le *fumier* de mulet peut être consideré de la même maniere.

Fumier de vache. Les terres séches & sabloneuses s'accommodent fort bien du *fumier* de vache, à cause que sa nature est d'engraisser & de rafraîchir; mais il faut observer de ne jamais le mettre dans les terres que dans un tems bas & humide, afin que la graisse n'étant point dissipée par trop de sécheresse puisse pénétrer dans la terre en grande abondance.

Fumier de mouton. C'est celui qui fait le mieux fertiliser les terres, parce qu'il est plus gras & a plus de sel que les autres; il est très-propre pour les terres maigres, qu'il ne manque point de rendre fécondes.

Fumier de pigeon. Il est le plus brûlant de tous, & ne s'emploie que dans les terres humides & froides, encore faut-il qu'il ait reposé pendant tout

un Hyver. On s'en sert heureusement pour les prés, & pour cela on le répand un peu épais par-dessus au commencement de l'Hyver, & il y fait un si bon effet que l'herbe croît abondamment où on l'a répandu. On mêle le *fumier* de pigeon avec d'autre moins brûlant.

Le *fumier* de la volaille peut encore faire quelque amendement approchant presque de la nature de celui du pigeon. Il ne faut pas l'employer seul, ni en mettre beaucoup dans une terre; car il est sujet à engendrer des moucherons, qui s'attachent aux bleds quand ils commencent à pousser, & qui leur porte un préjudice notable.

Le *fumier* de cochon est d'une substance fort légére & d'un sel fort médiocre; on ne l'emploie aussi vaille que vaille, que mêlé avec d'autre *fumier*, encore faut-il qu'il soit en bien moindre abondance.

Les excrémens des animaux aquatiques ne valent rien, & l'on ne doit point du tout s'en servir. Les excrémens de l'homme sont plus tempérés & plus remplis de sels, mais leur puanteur fait qu'on ne s'en sert point dans le Jardinage. On l'emploie dans les terres labourables, & on éprouve aux environs de Paris qu'il contribue beaucoup à l'abondance du bled; mais on ne doit point s'en servir qu'on ne leur ait donné du tems pour se reposer.

Les *boues des rues* ramassées & égouttées; les *curures de mare*, tous ces engrais, quand ils sont bien consommés, fertilisent les terres & les Jardins. Il y en a qui sous le nom de *fumier*, comprennent la *marne*, les *cendres*, le *marc de vin*, la *chaux* & les *lupins*. Comme ils contribuent à l'amendement des terres, je parlerai de chacun à leur article.

La quantité de *fumier* ne doit être ni trop grande, ni trop petite. L'excès en est dangéreux, & n'en pas mettre assez c'est un secours qui pour n'être pas suffisant devient presque inutile, sur-tout dans les terres maigres. L'usage en doit être modéré.

Le meilleur tems pour charrier les *fumiers* dans les terres est après qu'on leur a donné la derniere façon. Il y en a qui le font bien auparavant; mais la méthode en est mauvaise, parce que les *fumiers*, jusqu'à la semaille, s'épuisent de la plus grande partie des sels qu'ils peuvent contenir, & lorsqu'on mene ces *fumiers* aux terres, on en fait de petits fumeraux, plus ou moins éloignés les uns des autres, & on ne répand point ce *fumier* qu'à la veille, pour ainsi dire, qu'on ensemence le champ où on le met.

FUSAIN, arbre ainsi nommé à cause que son bois sert à faire des fuseaux. On l'appelle encore *bonnet à Prêtre*, parce que son fruit a quatre angles comme un bonnet quarré. Cet arbre est haut de quatre ou de cinq pieds, quelquefois de sept ou de huit. Ses rejettons, qui sont d'un verd gai, & ses jeunes rameaux paroissent quadrangulaires, à cause de leur écorce qui est relevée de quatre côtes, de même que le fruit; mais le bois est rond, blanc ou jaune. Ses feuilles sont longues, pointues, crenelées & molles. Un peu après le commencement du Printems, il pousse des fleurs pâles ou herbeuses, composées de quatre petites pétales disposées en rond. Ces fleurs étant passées, viennent les fruits, qui sont des gousses relevées de quatre côtes rouges, quelquefois blanches, divisées en quatre cellules, dans lesquelles sont contenues des petites semences oblongues, solides, pleines d'une moelle blanche, & couvertes d'une peau jaune. Les Botanistes l'appellent en Latin *evonymus vulgaris granis rubentibus*. Le *fusain* est fort nuisible aux bestiaux. Son fruit purge par le haut & par le bas. Le *fusain* pousse en Septembre, & fleurit au Printems. On fait du charbon de *fusain* qui sert aux Dessinateurs. On trouve ce bois dans les forêts & dans les haies.

Le fruit & la feuille de *fuſain* font mourir le bétail qui en mange, ſur-tout les chévres, s'il ne leur vient ſoudain un flux de ventre. Deux ou trois grains de ce fruit purgent par le haut & par le bas. La décoction des mêmes grains, ſi on s'en lave la tête, rend les cheveux blonds, dit CHOMEL, ôte la craſſe, & fait mourir les poux.

FUSTET, arbre commun en Languedoc & en Provence. Il jette de ſa racine, qui eſt jaune & veinée, pluſieurs tiges dont le bois eſt jaunâtre & veiné. Ses feuilles ſont arrondies, & ſes fleurs naiſſent à l'extrémité des rameaux; elles ſont à cinq petites pétales verdâtres, ſoutenuës par des brins branchus, velus & rouſſâtres. A ces fleurs ſuccédent des fruits lenticulaires que l'on voit rarement parvenir à leur maturité. Les Teinturiers ſe ſervent de la racine de *fuſtet*, pour donner au drap une couleur rouſſe. On emploie les feuilles & les branches pour corroyer les cuirs. On ſe ſert de l'écorce pour teindre en jaune.

Il y a une autre eſpece de *fuſtet* qui s'éleve environ à la hauteur de deux coudées; il jette une feuille longue, rougeâtre, & dentelée à l'entour. Son fruit eſt fait comme un raiſin, dont les grains ſont fort épais. Il s'en trouve en Italie, & le meilleur vient d'Egypte. Il fleurit en Juillet.

Le *fuſtet* de la premiere eſpece eſt aſtringent. La décoction de ſes feuilles eſt bonne pour les ulceres de la langue à la luette, & on s'en lave la bouche. Les feuilles de la ſeconde eſpece ont la vertu de l'*acacia*. Leur décoction noircit les cheveux. La gomme de cet arbre miſe dans les dents creuſes en ôte toute la douleur.

FUTAIE, grand bois ou arbres que l'on a laiſſé croître au de-là de quarante ans, & qui n'ont jamais été coupés en vente comme les taillis. Le bois qui a paſſé quarante ans, s'appelle *futaie* ſur-taillis; depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, demi-*futaie* ou bois de haut revenu; depuis ſoixante juſqu'à cent vingt, vieille haute *futaie*, & paſſé deux cens ans, vieille haute *futaie* ſur le retour: cette derniere eſt ainſi nommée parce que le bois, paſſé deux cens ans, ne peut plus profiter, ni croître; mais dépérit tous les jours à cauſe de ſa trop grande vieilleſſe. L'âge du bois ſe connoît par le nombre des cercles, qui ſont marqués ſur le tronc lorſqu'il a été coupé uniment, chaque cercle ayant été formé par la ſéve d'une année. On appelle *futaie* baſſe, ou rabougrie, celle dont les arbres ſont tortus ou de mauvaiſe venuë. La haute & pleine *futaie* eſt celle dont les arbres ſont plantés drus les uns contre les autres, & qui ſont d'une belle venuë. On l'appelle pleine *futaie*, parce qu'elle eſt extrêmement peuplée & remplie de pieds d'arbres; & on la nomme haute *futaie*, parce que les arbres qui la compoſent ſont d'une grande hauteur. On coupe les bois de haute *futaie* le plus bas qu'il eſt poſſible, & la coupe en doit être faite dans le 15. d'Avril.

Les *futaies* ſont remplies ordinairement de chênes; ce ſont les arbres qui y ſont en plus grand nombre. On y voit des châtaigniers, des hêtres, des bouleaux, des poiriers & des pommiers ſauvages. Il y a des bois de *futaie* de ſapins & de pins. Anciennement il n'y avoit que les Rois qui euſſent le droit d'avoir des bois de hautes *futaies*, & quand ils en accordoient la permiſſion, c'étoit à la charge qu'ils auroient la Juriſdiction, & une portion dans la coupe. La Chartre aux Normands appelle ces droits le *tiers & le danger*, c'eſt-à-dire; le tiers du prix de la vente, & le dixiéme du total.

FUTAILLE, vaiſſeau à mettre le vin, terme général. Il y a des *futailles* neuves & des vieilles. Elles ont chacune leur nom particulier quand on les diviſe. Car, par exemple, il y a des muids, des feuillettes, des quarts, des queuës, &

des demi-queuës, ainsi du reste; lesquels vaisseaux compris sous un seul mot s'appellent *futailles*. Les *futailles* sont plus ou moins grandes, selon l'usage des pays. Il faut avoir soin que les vieilles *futailles*, c'est-à-dire, celles où il y a déja eu du vin, ne s'empuantissent pas, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on y laisse croupir l'eau ou la lie. On ne doit pas aussi les mettre dans un lieu trop humide; car elles sont fort sujettes a y moisir.

# GAB· GAD· GAG· GAI· GAI·

GABRIELLE, c'est le nom d'une anémone dont les grandes feuilles sont blanches, la peluche verte, blanche & incarnate. MORIN.

GADELLE, sorte de groseille dont on fait des confitures liquides.

GADELLIER, arbrisseau qui porte les *gadelles*; c'est une espece de groseiller.

GAGNABLE, terme de Côutume. Terres *gagnables* sont des terres sauvages ou sauvées de la mer. On entend quelquefois par ce mot des terres qui se cultivent à grande peine. *Voyez* ci-après GAGNAGES. Ce mot signifie quelquefois labourable, qui peut être labouré.

GAGNAGES, terres labourées où vont paître les bestiaux. Quelquefois ce mot signifie les fruits qui proviennent de la terre; quelquefois les terres mêmes dont on perçoit les fruits. On trouve quelquefois *gaignages*, pour *gagnages*.

GAGNER UN ŒILLET, façon de parler usitée parmi les Fleuristes, pour dire que de la semence qu'on a faite il est venu quelque bel œillet nouveau. On dit: j'ai *gagné* cette année deux ou trois œillets. LA QUINTINIE & MORIN.

GAGNERIE, terme de Coutume, c'est toutes sortes de biens provenans de la terre.

GAIAC, arbre dont le bois est dur, compacte, pesant, marbré, de couleurs variées; brune, noirâtre, rougeâtre sans odeur, & d'un goût âcre. Il est couvert d'une grosse écorce résineuse qui se sépare facilement. Ses feuilles sont presque rondes. Ses fleurs sont disposées en ombelles, de couleur jaune-pâle. Il leur succéde des fruits gros comme des petites châtaignes, ronds, solides & bruns, renfermant un autre petit fruit de couleur d'orange. On fait sortir de cet arbre par incision une gomme résineuse, nette, brune, rougeâtre, luisante, transparente, friable, odorante quand on la met sur le feu, & d'un goût âcre. Cet arbre croît aux Indes Orientales & Occidentales; on le cultive aussi en Europe, mais il n'y jette point de gomme, comme il fait aux Indes, & son bois ne doit pas avoir tant de vertu. On se sert du bois de *gaïac* pour les ouvrages de Tour & de Marqueterie; & ce bois, son écorce, sa gomme, l'huile qu'on en fait, sont fort connus en Médecine.

L'écorce & la gomme de *gaïac* sont diaphorétiques, dessicatifs, apéritifs, propres pour les rhumatismes, pour la vérole, & pour la goute sciatique. On emploie le bois de *gaïac* rapé dans les décoctions sudorifiques.

GAILLARD, se dit métaphorisiquement des plantes bien vertes & bien vives, qui se portent bien, & qui sont vigoureuses. Qu'on vienne, dit LA QUINTINIE, à greffer heureusement une branche sur un pied bien vif & bien

sain, il en viendra un arbre verd & *gaillard*.

GAINE, en terme de Botanique, se dit en parlant des fleurons & demi-fleurons d'un petit tuyau, qui commence par cinq petits filets qui naissent des parois internes des fleurons & des demi-fleurons. On se sert aussi de ce terme, pour exprimer certains fruits dont la figure approche de celle de la *gaine* d'un couteau, en général des envelopes de différentes choses qui ressemblent à une *gaine*, au moins en ce qu'elles sont plus longues que larges.

GAINIER, arbre autrement appellé *arbre de Judée*, ou *arbre de Juda*. Il croît en Provence & en Languedoc, & il est de moyenne grandeur. Ses branches sont garnies de feuilles qui sont alternes, arrondies, vertes en dessus & en dessous. Ses fleurs, qui naissent du tronc & des grosses branches, paroissent au premier beau tems avant les feuilles, & sont légumineuses, purpurines, aigrelettes, & suivies d'une gousse à deux cosses, qui renferment plusieurs semences taillées en forme de rein, & qui a la figure d'une gaine de couteau, ce qui a donné lieu d'attribuer à cet arbre le nom de *gainier*. Il y a le *gainier* à fleur blanche, le *gainier* à grande silique, le *gainier* de Canada, le *gainier* de la Caroline. Ce sont des plantes vulnéraires & astringentes.

BRADELLY dit avoir eu de la graine de *gainier* de l'Amérique, & que cette plante devient fort haute en Angleterre, jusqu'au point de devenir un assez grand arbre; mais on la plante, dit-il, plus communément contre une muraille qu'en pleine terre & à découvert. Elle produit aux mois de Mars ou d'Avril de belles fleurs couleur de rose en grappes, même avant que ses feuilles soient dévelopées. La plante est assez dure par elle-même pour résister aux gelées d'Angleterre, & il ne doute pas qu'elle ne dût bien faire dans les bosquets parmi d'autres arbrisseaux à fleurs. Elle se plaît dans une terre franche.

GALL ou GALLE, nom propre d'un arbrisseau odoriférant qui naît dans l'Axelholme ou l'Axolme, Isle que forment le Trent, l'Idell, & le Dun, dans le Comté de Lincoln en Angleterre. Cet arbrisseau naît dans les endroits où cette Isle est plus basse vers les bords des fleuves qui la forment.

GALLE ou CHANCRE, en fait d'arbres, signifient la même chose: ainsi le bois de bergamote, des robines, des petits muscats, &c, sont sujets à être *galleux*, à avoir la *galle*, &c. LA QUINTINIE.

GALLE ou CHANCRE, en terme de Fleuriste, c'est une tache qui vient ordinairement sur les fanes de l'œillet, & gagne peu à peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées. *Voyez* LA QUINTINIE & MORIN.

GANS ou GANT, fleur qui vient de graine. Il s'en trouve de trois couleurs; car on en voit de blanche, de rouge & d'incarnate. La feuille de cette fleur est comme la bourrache, sinon qu'elle est plus grande & moins rude. La tige, qui s'éleve quelquefois à trois pieds de terre, se couvre dès le fond de quantité de boutons, qui font comme une longue pyramide, & quand les fleurs sont ouvertes, il semble que c'est autant de *gans*, & c'est aussi pourquoi on leur a donné ce nom par le rapport de leur figure. Cette plante veut beaucoup de Soleil, & une terre à potager. On l'arrose quand elle en a besoin. MORIN.

GANS NOTRE-DAME, terme de Botanique, qui se dit de l'*ancolie*. Voyez ANCOLIE. On le dit aussi d'une autre plante qu'on appelle autrement *digitale*. Voyez DIGITALE. On le dit encore de la *gantelée*, qui est une espece de campanule. *Voyez* ci-après GANTELÉE.

GANTELÉE, espece de campanu-

le dont la racine eſt vivace, blanchâtre & du goût de la raiponſe. Elle pouſſe pluſieurs tiges hautes de deux à trois pieds, canelées, garnies de feuilles alternes, ſemblables par leurs figures à celles de l'ortie, rudes au toucher, ſans être piquantes, & d'un verd foncé. Ses fleurs naiſſent des aiſſelles des feuilles, & ont la figure d'une cloche. Elles ſont bleuës ou blanches, échancrées en cinq parties ſur leurs bords. Le calice de ces fleurs devient un fruit qui renferme des ſemences fort menuës. C'eſt celle-ci qu'on nomme grande *gantelée*.

On appelle petite *gantelée* une autre eſpece de campanule, qui vient dans les bois & dans les prés. Elle ne s'éleve gueres plus que d'un pied & demi. Ses feuilles ſont plus petites, plus étroites & d'un verd moins foncé. Ses fleurs ſont auſſi beaucoup plus petites, & entaſſées dans les aiſſelles des feuilles vers le haut de la tige. Ces deux plantes, de même que toutes celles de ce genre, donnent du lait lorſqu'on les coupe. On ſe ſert quelquefois de la décoction de ces deux plantes dans les maux de gorge, & pour les ulceres de la bouche. Cette plante croît dans les lieux âpres & ſecs. Elle fleurit en Juillet & en Août.

Les Curieux Anglois cultivent trois ſortes de *gantelées*. La premiere eſt la plus grande eſpece, couleur de fer. Les deux autres ſont diſtinguées auſſi par la couleur de leurs fleurs, dont les unes ſont pourpres & les autres blanches. Ils les multiplient toutes de graine qu'ils ſement au mois de Mars; mais elles ne fleuriſſent pas avant la ſeconde année. Leurs fleurs paroiſſent ordinairement en Mai & Juin. La premiere fleurit à quatre ou cinq pieds de haut, & les deux autres ſur des tiges de trois pieds. Ces plantes, dit BRADELEY, ſe plaiſent à l'ombre & dans une terre franche.

GARANCE, plante qu'on ne cultive que pour ſa racine. La *garance* teint en rouge, & il faut donner un pied de *garance* à la plûpart des étoffes du bon teint. Le noir doit être *garancé*, c'eſt-à-dire, teint avec de la *garance*, parce qu'il eſt meilleur, plus beau & plus ſain.

La racine de la *garance* eſt menue, longue & rouge. Les tiges qui en naiſſent ſont longues, rudes, quarrées, & ſemblables au graterot quoique plus rudes & plus grandes. Ses feuilles ſont arrangées à l'entour des tiges, nœud par nœud, & par certains intervalles, en croix de Bourgogne & en manieres d'étoiles. La graine en eſt ronde, verte d'abord, enſuite elle devient rouge, & enfin noire quand elle eſt mûre.

Cette plante, quoique d'un bon produit, naît aſſez aiſément; il en vient même naturellement en France, en Hollande, en Flandre, & ſur-tout auprès de Lille où croît la meilleure.

La *garance* ſe plaît dans les terres un peu humides, comme marais deſſéchés, ou autres fonds, plutôt gras & humectés que ſecs & légers. Il n'y faut pourtant pas d'eau croupiſſante ni ſéjournante, parce qu'elle pourriroit la racine qui fait le prix de la *garance*. Si l'on n'a pour ſemer cette plante que des terres fortes argilleuſes, ou des fortes ſabloneuſes, elle réuſſit mieux dans les dernieres que dans les fortes argilleuſes.

Quand la terre deſtinée en *garance* a été labourée trois ou quatre fois, on l'enſemence au mois de Mars. Il faut autant de graine pour un arpent de *garance*, que pour un arpent de chanvre. La *garance* vient mieux ſur les côteaux où il y a de bonnes terres & quelque chute d'eau, parce qu'elle aime l'humidité. On en amende bien la terre, & on la laboure à la charruë ou à la houë: on la herſe immédiatement après la ſemaille, & on a ſoin de la bien ſarcler, principalement un peu après que la *garance* eſt levée, & de tems à autre pendant les dix-huit mois que cette graine eſt enterrée. On ne la ſarcle qu'à la main, de peur d'endommager les racines.

Au

Au mois de Septembre, environ six mois après la semaille, on en cueille la graine seulement, & on en coupe la fane à fleur de terre ; puis pour faire grossir les racines, qui en font tout le profit, on couvre chaque pied d'environ deux bons doigts de terre, afin que la gelée n'y fasse point de tort, & qu'elles aient plus de substance & de sels. L'année suivante au commencement de Septembre, on en cueille la graine & on coupe toute l'herbe, & vers la Saint Martin suivante, environ dix-huit mois après qu'on la semée, on arrache les plus grosses racines, & les autres ensuite, au bout de deux ans, plus ou moins tard, à mesure qu'elles grossissent ou qu'on les juge être de bon débit.

En Italie on les laisse jusqu'à des six, huit & dix années en terre, afin qu'elles aient plus de volumes & de force ; & pour cela on en cultive des campagnes entieres partagées en diverses portions, & différentes d'âge, c'est-à-dire, semées en différens tems : comme on n'en ôte des racines qu'en une seule saison de l'année, une *garanciere* ( car c'est ainsi qu'on appelle un champ en *garance* ) dure huit ou dix ans, tant à cause des petits pieds de semaille qui grossissent petit à petit, qu'à cause des nouvelles productions que les racines, les chevelures & les graines qui tombent forment effectivement.

Lorsque les racines sont arrachées on les ratisse & on les met sécher au Soleil, puis au four, ou selon d'autres à l'ombre seulement quand le climat est trop chaud ; ensuite on les met sous une meule, pour les moudre & les réduire en poudre, qu'on enferme dans des sacs bien clos, pour qu'elle ne s'évente point.

Il faut choisir la racine de *garance* la plus jaune, grosse & chevelue, tirant sur le vrai oranger de Provence, fort amere au goût, la moins séche & la moins aride, ce qui se connoît, quand à la cuisson, elle devient aisément rouge & succulente. Il faut sur-tout garantir les *garancieres* des insultes des bestiaux. La marque la plus apparente de la maturité de la *garance* est, quand aux approches de l'Automne on voit que son feuillage jaunit, & prend sa couleur naturelle.

La plûpart de ceux qui se mêlent de gouverner la *garance*, & qui veulent en tirer plus de profit, ne se contentent pas d'en cueillir la graine durant cinq ou six ans, & d'en recouvrir de terre les racines & le pied, ils font ce ménage jusqu'à dix ou douze ans, parce que plus les racines restent en terre, plus on retire de *garance* qui est plus fine, plus forte & meilleure que si on les arrachoit plutôt. C'est ordinairement au mois de Septembre qu'ils arrachent les racines de la *garance* qui ont été couvertes de terre ; ensuite on les apprête, comme on vient de le dire, & lorsqu'elles ont été moulues la premiere fois ; on crible la poudre des écorces qui est la plus fine & la meilleure ; puis on fait moudre ces racines pour la seconde fois, la poudre en est un peu grossiere, mais elle sert pour être mêlée avec les racines de dix-huit mois, qui ne donnent pas une poudre si estimée que la premiere.

On prétend qu'un demi-arpent de *garance* en bonne terre, bien cultivée à propos, peut donner cent écus & plus de revenu au bout de la sixiéme année qu'on arrachera les racines de cette plante, y compris la graine qu'on en tire tous les ans. Quand la *garanciere* est vuide, & qu'il n'y a plus de racines, on cherche un autre morceau de terre, pour en faire une nouvelle en cette maniere.

On ramasse toutes les petites racines de la vieille *garance* ; après avoir bien préparé & bien fumé le champ qu'on leur destine, on les y transplante comme des poireaux. On peut la renouveller de semence, mais on avance bien plus à le faire par plants enracinés.

Pour renouveller une *garanciere*, les

bons ménagers n'attendent pas que celles qu'ils ont soient épuisées. Ils en dressent d'autres deux ou trois ans auparavant, afin de n'en pas manquer pour le débit. La terre, dont on a tiré les racines de *garance*, n'est plus propre pour la même plante, mais bien pour le froment. Il y croît en abondance, d'autant plus que les petites racines, qui restent de la *garance*, servent d'engrais à la terre.

Les billons de la *garance* sont souvent falsifiés par les Etrangers, qui mêlent de la terre rougeâtre avec quelque poussiere de *garance*. Il y en a de deux sortes; la *garance de pipe* qui est la plus grossiere, & la *garance en bale*, qu'on appelle autrement *garance de crap*, qui teint en nouvelle écarlate exquise. Il y a aussi une *garance sauvage*, qui croît d'elle-même, & que quelques-uns appellent la petite *garance*, ou *alyssum*.

La *garance* a ses propriétés en Médecine; la décoction de sa racine pulvérisée, prise au poids d'une demi-dragme, provoque l'urine : cuite en eau miellée, elle désopile le foie, la rate, les reins, &c. C'est un reméde infaillible à l'épanchement de bile. Sa graine buë en eau miellée fait uriner abondamment. Ses branches & ses feuilles, pilées & prises en breuvage avec du vin, sont fort bonnes aux morsures des serpens, & sa racine cuite est bonne pour les chûtes considérables, étant prises intérieurement.

GARDEROBE : nous avons déja parlé de cette plante sous le nom d'*aurone*, & nous avons dit qu'il y en a de deux especes, que quelques-uns distinguent par mâle & femelle. L'une & l'autre croissent en Italie & en Provence, dans les montagnes & les lieux incultes, d'où elle a passé dans nos Jardins où elle se cultive fort aisément. On la multiplie de graines, ou de pieds enracinés, & on en fait des bordures autour des quarrés. L'espece femelle a une vertu particuliere qui est d'écarter, par son odeur âcre, les vers & les teignes de tous les endroits où on la met, & de préserver par-là les habits & autres meubles de laine du ravage de ces insectes. Nous ne dirons rien ici des propriétés de l'une & de l'autre en Médecine; elles sont grandes, & nous avons parlé des principales au mot AURONE.

GARENNE; c'est un bois taillis ou une bruyere, où les lapins vivent en liberté, s'y nourrissent & s'entretiennent d'eux-mêmes, à la différence du *clapier*, qui est un endroit particulier, bien muré & bien maçonné, où l'on nourrit des lapins domestiques.

On appelle *garenne privée* celle qui est fermée de murs, haies ou fossés, où l'on fait des terriers exprès pour nourrir les lapins. Les *garennes*, non-fermées de murailles, ne sont point permises en France sans Lettres-Patentes du Roi, à cause du dégât que les lapins font aux environs de leur demeure. C'est ordinairement au Seigneur de la Paroisse que le droit de *garenne* appartient exclusivement à tout autre.

On appelle *garenne privilégiée* ou *jurée* une certaine étenduë de terre, où le Roi a donné un droit de Chasse, à l'exclusion de tous les Seigneurs voisins, ou enfermés dans ce Territoire.

On appelloit autrefois *garennes à eau* les étangs & viviers, & ce qu'on appelle encore aujourd'hui *varenne*, n'est proprement autre chose qu'un entre-deux de côteaux, une plaine qui ne se fauche & ne se laboure point, mais qui reste en friche pour le gibier. On fait encore des *garennes à eau*, ou *à poissons*, qui ne sont autres choses qu'un amas de planches ou de fascines qu'on arrange dans les grandes piéces d'eau, comme étang ou rivieres, pour y attirer & pêcher le poisson; mais il ne s'agit ici que des vraies garennes.

Il faut placer une *garenne* sur quelque côteau exposé au Levant ou au Midi, parce que le lapin qui aime la chaleur & le Soleil ne veut point terrer au Nord,

& rarement au Couchant. Le terrein de la *garenne* doit être sec & médiocrement léger, tenant un peu du sable, sans être ni trop fort ni trop menu, pour que le lapin puisse y faire des terriers qui ne s'éboulent point.

On doit sur-tout éviter les lieux marécageux, parce que rien n'est plus contraire aux lapins que l'humidité & le froid. Il est bon que la *garenne* soit un peu près de la maison, pour qu'on n'ait pas si loin à courir, & qu'elle soit moins exposée aux Fureteurs. Il ne faut pas cependant la placer de maniere qu'elle gâte les vûës de la maison, ni la mettre trop près des Jardins. Le lapin y auroit bientôt fait le dégât malgré les murs, parce qu'il pénétre extrêmement loin par la foüille; ce qui est cause qu'il y a toujours de la stérilité autour des *garennes* & *clapiers*. C'est pourquoi en les plaçant il faut compter perdu le terrein qui borde la *garenne*.

On la fait assez souvent dans un bois taillis, qui sera près de la maison où le lapin puisse se loger bien vîte. Il y réussit assez bien, & cela n'empêche pas qu'on ne coupe le taillis dans les tems ordinaires.

Cependant quand on peut choisir, il vaudroit mieux laisser le taillis, servir seulement comme taillis, & placer les lapins ailleurs sur quelque côteau de bruyeres, sableux & bien exposé, parce que le lapin y est plus facile à chasser, & peuple davantage que dans les taillis où les renards, les loups & autres bêtes champêtres leur font continuellement la guerre, outre que le lapin fait toujours tort aux taillis, parce qu'il en broute les surgeons naissans & les racines, & foüille tout le terrein.

Un lieu ainsi peuplé de lapins hors d'un taillis est proprement une *garenne*. On y plante beaucoup de pruniers sauvages, fraisiers, framboisiers, mûriers, genêts, groseliers, romarins, & sur-tout un grand nombre de genevriers; car le lapin est très-friand de la graine de ces arbrisseaux: & quant aux herbes, si le terrein n'en produit pas de soi-même, on y seme du laçeron, du senneçon, du thim, du serpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois & autres semblables, qui font une ample & bonne nourriture au lapin, pourvû que les gros légumes n'y dominent pas. Au surplus, il ne faut point pratiquer au lapin ni loge, ni ruisseau pour boire. Il ne sçait que trop bien se loger sous terre, & rien ne lui est plus contraire que l'eau.

Quant à la fermeture de la *garenne*, à moins de la faire de murs bien profonds & contre-maçonné en terre, le mur sert moins à enfermer le peuple de la *garenne*, qu'à en défendre l'entrée aux bêtes ennemies; c'est pourquoi bien des gens se contentent de les fermer d'un fossé profond qu'on garnit des deux côtés d'une forte haie vive, à laquelle on ne laisse aucun trou; ce qui fait presqu'autant qu'un simple mur qui coûte beaucoup plus.

Autrefois on avoit assez l'usage des fossés à eau pour empêcher les lapins de sortir de la *garenne* & les bêtes ennemies d'y entrer; mais le voisinage de l'eau est très-mauvais pour les lapins, & de pareils fossés sont difficiles à faire sur les côteaux où on doit placer les *garennes*: aussi en voyons-nous quantité, qui sont très-peuplées, quoiqu'il n'y ait ni murs, ni fossés. Le lapin ne quitte point le lieu où on l'a mis, quand il est bien choisi; ou s'il ne lui plaît pas, quoique l'on fasse, il n'y restera pas.

On peuple & on repeuple une *garenne*, ou en achetant un certain nombre de femelles pleines qu'on y jette & dont on laisse multiplier la race, sans la chasser les deux premieres années & fort peu la troisiéme, ou par le secours du *clapier*, qui est une voie plus prompte, plus sûre & qui coûte moins; ainsi le *clapier* sert à deux fins très-utiles. Il sert à peupler &

à repeupler les *garennes*, & il sert lui-même de *garenne*. Voyez CLAPIER, HAZES, & LAPIN.

GARENNE A POISSON; elle est appellée vulgairement par les Pêcheurs *fonds* ou *porte*. Cette sorte de *garenne* se fait pour l'ordinaire dans les rivieres sabloneuses, où il y a beaucoup de poisson, & dans des endroits exposés au plus grand Soleil de l'Eté & à la bise dans l'Hyver. Ce lieu choisi pour placer le *fonds* doit avoir du moins quatre pieds de profondeur dans le tems que les eaux sont basses; on y jette quantité de pierres grosses comme la tête, éloignées les unes des autres; en sorte qu'il y ait en ces endroits des espaces autant de pleins que de vuides. Puis on pose sur ces pierres, comme une espece de *porte*, faite avec des planches de bateau, ou autres, longues environ de douze ou quinze pieds, larges de huit ou neuf, & à laquelle il faut faire deux ou trois trous au bord pour la lever avec un crochet de fer quand on voudra pêcher.

Lorsque la *porte* est posée sur des pierres, on la charge d'autres pierres & de sable, pour empêcher non-seulement que l'eau ne l'entraîne, mais aussi pour la dérober à la vûë de ceux qui voudroient s'en servir, & faire en sorte que la fraîcheur s'y maintienne mieux, ce qui contribuë entierement à y attirer le poisson, qui se réfugie sous cette *porte* lorsque les chaleurs sont trop grandes & qu'il a pris l'épouvante.

Reste à présent à sçavoir pêcher ce *fonds*: en voici la maniere. Il faut avoir un petit bateau, & approchant de la *garenne* remuer tout autour avec une perche. S'il en sort des petites bouteilles, ou que l'eau boüillonne quelque peu, c'est une marque infaillible qu'il y a du poisson en cet endroit, & qu'il y faut pêcher. Pour cela on prend une perche, un ou deux boutoirs avec un tramail assez grand pour enclôre une espace de six à huit pieds de distance autour du *fonds*. On le tend, & on observe de lui faire faire le cercle, de sorte que les deux bouts se joignent ensemble, & que ce filet fasse une enceinte. Quand cela est fait, on prend un gros pieu bien uni, long à proportion de la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & ferré par le bout d'en bas; afin qu'il entre mieux dans le sable, on le pique contre la *porte*; il faut qu'il tienne bien droit, & bien ferme dans le fond de l'eau.

Après cela on accroche la *porte* avec le crochet par quelqu'un des trous qui sont au bord; on la leve toute droite contre le pied, & passant une corde dans un de ses trous, on la lie fortement au haut du pieu. Lorsqu'elle sera attachée il faudra arrêter le bateau, prendre le boutoir pour fouler le fond de l'eau parmi les pierres, & contraindre le poisson de se jetter dans le filet, où étant on levera le tramail, pour ôter tout ce qui s'y trouvera pris. On remettra la *porte* comme auparavant, pour y pêcher une autre fois quand il y fera bon. On peut pêcher cette sorte de *garenne* de mois en mois, & tous les quinze jours si on sçait qu'il y a du poisson, ce qui se connoîtra comme on l'a dit.

GARENNIER, c'est le Fermier ou celui qui a soin d'une garenne.

GAROU, petit arbrisseau dont le tronc est souvent gros comme le pouce, divisé en plusieurs branches longues d'environ un pied & demi, menuës, belles, droites, garnies en tout tems de feuilles vertes, semblables à celles du lin, mais plus grandes, plus larges, & visqueuses. Ses fleurs sortent d'un bout de ses rameaux, ramassées plusieurs ensemble, petites & blanches, à chacune desquelles est un tuyau fermé dans le fond, évasé en haut, & découpé en quatre parties opposées en croix. Après que ces fleurs sont passées, il paroît un fruit à peu près gros comme celui du myrthe, ovale, charnu, rempli de suc, verd au commencement, & rouge quand il est mûr.

Ce fruit renferme une femence oblongue, couvert d'une pellicule noire, luifante & fragile, fous laquelle on trouve une moelle blanche d'un goût brûlant. Sa racine eft dure, ligneufe, longue, d'un goût doux au commencement, mais enfuite âcre & cauftique. Le fruit du *garou*, que les plus célébres Botaniftes prennent pour le *granum cnidium* des Anciens, purge violemment, & a une âcreté corrofive; cependant les perdrix & plufieurs autres oifeaux en font friands. On ne s'en fert plus, non plus que des feuilles qui ont la même qualité. Il y a plufieurs autres efpeces de *garou*. Voyez THIMELE'E ou THYMELE'E.

GAUDE, plante dont les Teinturiers fe fervent pour teindre en jaune, & qu'on appelle par cette raifon, en Latin, *luteola*. Elle porte une fleur vineufe en forme de grand œillet fimple. La *gaude* la plus menuë & roufette eft la meilleure. On en cultive prefque par-tout. Elle vient même naturellement dans la plûpart des Provinces de France.

Elle fe plaît dans les terres légéres & bien labourées. On la feme aux mois de Mars & de Septembre, & au bout de cinq ou fix mois, elle eft en état d'être cueillie: il faut feulement avoir foin de la farcler quand elle leve. Il faut la cueillir dans fon vrai point de maturité; car fi on le fait trop tôt la graine fe ride, s'altére, & ne vaut rien pour femer; fi au contraire on attend trop tard à l'arracher la graine féche & tombe. Cela eft pourtant moins à craindre que le trop peu de maturité. On n'arrache & on ne cueille point la *gaude*, on la coupe feulement à fleur de terre. Dans les pays chauds la graine en eft fouvent affez féche lorfqu'on la recueille, mais dans les climats tempérés il faut la faire fécher foigneufement, & prendre garde qu'elle ne fe moüille après qu'on la cueillie. Cette plante eft un fébrifuge.

GAULE, grande perche menuë & longue, avec laquelle on abat des noix, ou des pommes pour faire du cidre.

GAULER, c'eft battre avec une gaule de certains arbres fruitiers pour en faire tomber les fruits. On dit: *gauler* les noyers, les pommiers. On dit auffi, *gauler* des noix, des pommes, pour dire abattre des noix, des pommes avec la gaule.

GAYETANE, nom d'une anémone. Ses premieres fleurs font blanches, à peluche pourpre, mais les dernieres deviennent colombines, mêlées de *fleurs* de pêcher. MORIN.

GAZON, motte de terre garnie de petite herbe; c'eft ce qui fait en partie l'ornement des Jardins de própreté. En effet, rien n'eft fi propre que le *gazon* quand il eft employé comme il faut. Le *gazon* naît naturellement, ou par culture. Le premier eft très-propre pour les maffifs des parterres, pour en former des parterres entiers, des boulingrins, des rampes, des talus & des glacis. L'autre fe feme de la maniere qui fuit, & la femence ordinaire eft la graine de bas-pré; elle vient originairement d'Angleterre.

Pour la femer on a un morceau de terre plus ou moins grand, tel qu'on le fouhaite. On le laboure en forte que la terre en foit bien ameublie; on la paffe au rateau, on en unit la fuperficie, & on épierre cette terre s'il en eft befoin; fi le fonds eft mauvais on fupplée à ce défaut en y répandant un peu de bonne terre tranfportée.

Cela fait on y feme la graine fort épaiffe, afin que le *gazon* qui en naîtra le foit auffi. On la couvre de terre, & s'il fe peut on en arrofe la fuperficie. La méthode en eft très-bonne; car cette eau plombe la terre, & facilite la graine à lever plutôt.

On choifit un tems calme pour femer le *gazon*, parce que lorfqu'il fait du vent la graine qui eft fort légére s'envole, & tombe fur terre par tas, au lieu qu'elle doit être femée également. Pour s'épar-

gner la peine d'arroſer le *gazon* lorſqu'il eſt ſemé, il ſeroit bon de faire cet ouvrage quand l'air nous menace de pluie.

On peut ſemer du *gazon* en tout tems; c'eſt une graine qui leve aſſez vîte, & avec aſſez de facilité. Il eſt vrai que lorſqu'on peut le ſemer en Automne c'eſt le meilleur. On le voit verdir tout d'un coup au Printems; mais ſi la commodité ne le permet pas, on peut le ſemer au Printems. Il a encore aſſez le tems de bien lever avant que les grandes chaleurs l'en empêchent.

Si la ſaiſon eſt plus avancée, & que l'on ſoit dans l'Eté, on ne laiſſe pas pour cela de ſemer du *gazon*, ſauf à l'arroſer s'il en eſt beſoin, & que la ſécheresſe ſoit trop grande; c'eſt un peu de ſoins qu'il en coûte; on en eſt dédommagé par le plaiſir que l'on a de voir de belles allées vertes, ou quelques autres piéces ſemblables qui en ſont compoſées.

Le *gazon* nouvellement ſemé ne vient pas toujours pur, parce qu'il eſt mêlé d'autres graines étrangeres, qui jettent des herbes qui en ôte la beauté. Ainſi lorſqu'on voit ce mélange, qui arrive à la premiere levée que fait le *gazon*, on a ſoin d'arracher toutes ces méchantes herbes, puis on arroſe le *gazon*. Il ſeroit à propos qu'on roulât deſſus un cylindre, comme on le pratique en Angleterre. Au défaut de cette façon, il eſt bon de le battre avec une batte de Jardinier, dont il ſe ſert quand il bat des allées pour les unir & les affermir.

L'entretien d'un *gazon* conſiſte à le faucher ſouvent, c'eſt-à-dire, trois ou quatre fois s'il eſt beſoin. Il y a des endroits où on le fauche tous les quinze jours. Plus l'herbe eſt coupée, plus elle s'épaiſſit & devient belle; c'eſt de-là qu'un *gazon* tire toute ſa beauté, qui, pour n'y trouver rien à redire, doit être d'un ras qu'un brin ne paſſe pas l'autre. Il eſt bon de rogner de tems en tems & de border le pourtour des piéces de *gazon* avec le cordeau; ou à l'œil, ſi ce ſont des volutes ou autres compartimens où le cordeau eſt inutile, c'eſt ce qui en fait l'agrément.

Pour conſerver le *gazon*, il faut le faucher très-ſouvent, & le battre quand il eſt trop haut, en y roulant deſſus un gros cylindre, ou rouleau de bois ou de pierre, afin d'affaiſſer & d'arraſer l'herbe de bien près. Un *gazon* négligé devient difforme par la ſuite du tems; l'herbe y vient par touffes ſéparées l'une de l'autre, & ne formant plus ces tapis unis & ras qu'on demande, il dégénere en chiendent & mauvaiſes herbes, qu'il faut entierement détruire pour en ſemer d'autre, ce qu'on évite ſi on ſçait entretenir un *gazon* comme il faut. Il y en a qui, pour entretenir un *gazon* en bon état, ſement tous les ans dans l'Automne légérement quelque graine pour le renouveller & remplir les places vuides. Cela peut avoir ſon utilité, mais il faut que cette ſemence y convienne, & lui donner au renouveau les ſoins dont il a beſoin, qui ſont de l'arroſer & de le ſarcler.

GAZONNER, c'eſt, en terme de Jardinage, proprement plaquer du gazon pour en former des compartimens de Jardin. Pour cela on prend une béche, & quand on a choiſi ſon gazon, ſoit dans un pré ou ailleurs, on le coupe par piéce quarrée, de l'épaiſſeur d'environ trois pouces, & large d'un pied & demi; cela fait on couche la béche, preſque ſur la ſuperficie de la terre, on la pouſſe contre la piéce de gazon taillée, & l'ayant coupée entre deux terres, on l'enleve & on la porte ſeule, ou avec pluſieurs autres, au lieu qui leur eſt deſtiné.

Si ce ſont des allées entieres qu'on veüille mettre en gazon, il faut d'abord mettre le terrein de niveau, puis le long d'un cordeau on place les piéces de gazon qu'on a levées. Elles doivent ſe bien joindre. Pour cela les Plaqueurs ont une batte à la main avec laquelle ils battent

le *gazon* pour qu'il soit tout de niveau ; mais il vaut mieux semer les grandes piéces de gazon que de les plaquer, la dépense en est moins grande. Il n'y a que les petites rampes, glacis, talus & bordures de bassins ou autres, & quelques massifs dans les parterres qu'on peut plaquer, encore aujourd'hui l'évite-t-on autant qu'on peut. Quand le gazon est plaqué, il faut l'arroser amplement pour le faire joindre à la terre sur laquelle il est joint. Cet arrosement facilite les racines à s'y incorporer & à y prendre nourriture; c'est par-là qu'on empêche qu'il ne s'altere, & qu'il ne vienne dégarni.

GEANDE, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe, qui est colombin, rouge & blanc, & qui n'est gueres fautive.

GEANT, nom que les Fleuristes donnent à une tulipe, qui est de couleur d'agriote, tirant sur le colombin & blanc terni.

GELINOTE, poule engraissée dans une basse-cour ; ce mot *gélinote* est générique. On le donne, comme je viens de le dire, à la poule engraissée dans une basse-cour. On nomme aussi la femelle du faisan *gélinote*. Il y a des *gélinotes d'eau*, qui tiennent de la poule & du canard. Il y en a de grandeur & de plumage différens. On entend proprement par ce mot la *gélinote des bois*.

GENESTE, nom d'une plante qui jette des feuilles longues comme celles du lin. Ses fleurs sont jaunes, faites en croissant, comme des gousses de pois; elle n'a point de pointes comme le genêt, duquel elle approche beaucoup. Elle produit d'une seule tige quantité de verges longues & fermes. Sa graine vient dans les gousses, comme celle de la vesce. Elle fleurit en Mai & Juin, & on en trouve presque par-tout dans les collines & les bois.

CHOMEL dit qu'elle provoque, subtilise, nuit au cœur, & à l'estomac; que l'eau des fleurs distilée est bonne pour la pierre, aussi-bien que la graine pilée & buë au poids d'une demi-dragme. On la corrige avec de la graine de fenoüil ou d'anis.

GENESTROLLE, plante qui vient naturellement & sans culture. Elle sert aux Teinturiers à teindre en jaune. Ils l'appellent aussi l'*arbre du pâturage*. Son port est le même que celui du genêt ordinaire, & c'est pour cela qu'on l'appelle genêt des Teinturiers. Ses verges sont plus minces & plus courtes, de même que ses feuilles, ses fleurs & ses gousses. C. BAUHIN la nomme *genista tinctoria*.

GENET, arbrisseau dont les fleurs sont légumineuses. Le *genêt* ordinaire s'éleve jusqu'à la hauteur de trois à quatre pieds, quelquefois il est plus haut. Il donne plusieurs branches ou rameaux droits, longs, minces & verdâtres, à trois ou quatre angles, & garnis de feuilles vertes, petites le plus souvent, au nombre de trois portées sur une même queuë. Ses fleurs sont jaunes & suivies d'une gousse plate, composée de deux cosses, d'un pouce & quelques lignes de longueur, sur un quart de pouce de largeur, & qui renferme des semences taillées en forme de rein. Ses fleurs sont vomitives, & les cendres de toute la plante sont diurétiques. Ses branches servent à faire des balais. Cet arbrisseau croît en Allemagne, en France, en Italie, en Espagne & dans les lieux incultes.

GENET D'ESPAGNE : il se distingue du précédent, non-seulement par la grandeur de toutes ses parties, par l'odeur douce de ses fleurs, & par ses branches pleines d'une moelle fangueuse, mais encore par ses feuilles qui ne sont jamais par trois sur une même queuë. On cultive dans les Jardins le *genêt d'Espagne* ; cet arbrisseau se multiplie de graine qu'on seme une ou deux dans un pot, pour ensuite en déplanter l'un ou l'autre des deux pieds qu'elles auront produit, & les replanter dans un autre

Pot qu'on remplira d'une terre à potager bien criblée. Le tems de semer le *genêt* est le mois de Mars. Il aime une belle exposition, point trop chaude. Quand ceux qu'on aura replanté seront devenus trop grands, pour être contenus dans des pots, on les dépotera, on les plantera en pleine terre aux endroits du jardin les plus convenables. La fleur de cet arbrisseau fait un fort bel effet dans un grand parterre, ou dans de longues plates-bandes.

Les fleurs du *genêt d'Espagne* purgent fortement par en haut, sans aucun danger, tout de même que l'ellébore. L'eau des fleurs est bonne contre la pierre. La graine pilée & bûe au poids d'une demi-dragme purge par le bas, mais elle nuit à l'estomac; on la corrige avec du miel rosat qu'on y mêle avec des roses & du mastic.

Le *genêt* de teintures se distingue pareillement du *genêt*, ordinairement par ses feuilles qui ne sont jamais par trois. *Voyez* GENESTROLLE.

GENET BLANC: ce *genêt* s'éleve si haut & si promptement qu'on le pourroit compter avec les arbres. Il pousse plusieurs branches desquelles s'éleve une quantité de petits brins délicats & pointus, qui s'étendent jusqu'à la hauteur d'un pied & demi ou deux pouces, & ses brins jettent de certaines petites feuilles faites comme celles de la rhuë, & des fleurs en grande quantité, qui sont rouges par le fond & toutes blanches au reste, lesquelles étant de près attachées aux branches semblent autant de perles destinées pour leur ornement. Ce *genêt* veut le Soleil médiocrement, & une terre à potager. Dans les chaleurs il faut l'arroser, & parce qu'il vient de graine on en seme. Morin.

Les Anglois ont plusieurs especes de *genêts* qu'ils cultivent dans les serres. Ils se plaisent tous dans une terre séche & sabloneuse, & on les multiplie toujours de graine; car les boutures ne reprendroient point, & on ne réussiroit pas mieux en couchant leurs branches. Comme la plûpart de ces *genêts* ont peu de parties spongieuses & parchemineuses, il leur faut peu d'eau. On les resserre plutôt ou plus tard, suivant la chaleur des climats naturels.

Bradeley dit du *genêt d'Espagne* que c'est une plante irréguliere, que les Jardiniers ne peuvent jamais l'assujettir à aucune forme. Il conseille de le planter dans les bosquets parmi les autres arbrisseaux à fleurs, entre lesquels il figure fort bien. Il fait beaucoup de cas de l'autre espece de *genêt*, qu'il appelle le *genêt ordinaire d'Angleterre*, & du *genet épineux*. Ce sont des plantes, dit-il, qui méritent bien notre attention; le premier pour le mêler parmi les autres arbrisseaux dans les bosquets, & le second pour être taillé d'une maniere réguliere. On ne doit pas les transplanter sans une grande précaution quand une fois ils ont un an. On voit de ces plantes des *genêts épineux* cultivés dans les Jardins, qui ne le cédent point à celles des meilleurs arbrisseaux toujours verds. On les tond comme l'if, & il le surpasse à tous égards; car il fleurit dans toutes les saisons de l'année. Quand il est bien taillé, il forme des haies très-belles & impénétrables.

Les Botanistes distinguent plusieurs sortes de *genêts*; le *genêt* commun, le *genêt* à fleur blanche, le *genêt* d'Espagne, le *genêt* d'Hongrie, le *genêt* de Portugal, le *genêt* à feuille de millepertuis, le *genêt* purgatif, le *genêt* épineux commun, le petit *genêt* épineux d'Allemagne, le petit *genêt* épineux d'Angleterre, &c.

GENETE, plante qui jette des feuilles longues comme celles du lin. Ses fleurs sont jaunes, & faites en croissant comme les gousses de pois; elle n'a point de pointe comme le *genêt*, auquel elle ressemble beaucoup, & produit d'une seule tige quantité de verges longues & fermes.

nes. Sa graine vient dans les gousses, comme celles de la vesce; elle n'a point de différence d'avec le *genêt*, si ce n'est que ce dernier n'a point de feuilles, & a des épines. On trouve cette plante presque par-tout dans les collines & les bois. Elle fleurit en Mai & Juin. Elle provoque, subtilise, nuit au cœur & à l'estomac. L'eau distilée des fleurs est bonne pour la pierre. Elle purge par le haut & par le bas, non-seulement les flegmes, mais encore les humeurs & les superfluités des reins.

GENETIN, sorte de vin blanc qui vient d'Orléans.

GENETIN, se dit aussi du raisin d'où ce vin provient. Les *genetins*, selon LA QUINTINIE, sont du nombre des bons raisins, dont il est à propos d'avoir abondance.

GENIEVRIER, est le nom du fruit & de l'arbre. L'arbre devient quelquefois assez grand, & les feuilles sont petites, fort étroites, rondes, piquantes, & toujours vertes. Ses fleurs sont des chatons à plusieurs écailles, dont le bas est garni de quelques bourses pleines de poussiere. Ces chatons ne laissent aucun fruit après eux; car les fruits naissent dans des endroits séparés, quoique sur le même pied qui porte les chatons. Ces fruits sont des baies un peu charnuës, dans lesquelles on trouve ordinairement trois osselets durs, voutés sur le dos, & applatis dans les autres faces. Ces osselets renferment chacun une semence oblongue. Ces baies sont rondes, deux fois plus grosses que des grains de poivre, vertes au commencement, ensuite bleuës ou noires, de bonne odeur, & d'une saveur douce. Le *geniévrier* produit une gomme semblable au mastic, qui est blanche quand on la cueille, & qui devient rousse avec le tems. On l'appelle *vernis* ou *sandaraque* des Arabes, pour la distinguer de la *sandaraque* des Grecs, qui est une espece d'orpiment & un poison.

Il y a le *geniévrier* sauvage & domestique; l'un & l'autre est toujours verd. Son bois sent bon, & dure plus de cent ans sans se corrompre. On en brûle, ainsi que de sa graine, pour dissiper le mauvais air. Les baies en sont bonnes à manger, stomacales & saines. On en fait aussi une boisson. Il aime les terres pierreuses & les montagnes, où on dit que plus il est exposé au vent & au froid, mieux il vient. Le *geniévrier* est fort en usage en Médecine. On fait de l'extrait de *geniévre*, dont les Allemans se servent comme de la thériaque, de l'essence de *geniévre*, de l'eau, du ratafiat de *geniévre*, du syrop de *geniévre*, &c.

Les Anglois ont aussi deux sortes de *geniévrier*: l'espece commune, & celle qu'ils appellent *geniévrier* de Suede. Toutes les deux especes, dit BRADELEY, résistent aux plus rudes gelées, & méritent par cette raison, & par leur belle verdure, de trouver place parmi les autres arbres toujours verds du parterre. Il ajoute que la petitesse de leurs feuilles est telle qu'un Jardinier adroit peut leur faire prendre toutes sortes de figure, & les rendre si serrées en les coupant souvent, & les entrelassant comme il faut qu'aucune autre plante ne puisse les surpasser à cet égard. Le *geniévrier* se plaît dans les terres stériles, telles que les bruyeres & les dunes, où l'Auteur Anglois en a vû croître en abondance & sans culture. On seme son fruit au mois de Mars dans une terre légére, sans l'arroser ni lui donner aucun amendement. Il leve au bout de deux mois, & doit rester deux ans dans le carreau où on la semé, avant que d'être transplanté, & sans en prendre d'autre soin que de le nettoyer des mauvaises herbes.

GENISSE, jeune vache qui n'a point souffert les approches du taureau. On fait cas des *génisses* pour élever, & pour en faire des vaches à lait lorsqu'elles sont en état d'être saillies. La nourriture de ce bétail est profitable. On en

fait un grand commerce dans les Foires. Quand on veut nourrir des *génisses*, il faut les choisir de bonne espece, & d'un gros corsage. On les laisse téter l'espace de deux mois, puis on les accoutume à l'herbe petit à petit après les avoir sevrées. Pour cela on les laisse paître depuis le matin jusqu'au soir dans quelque clos fermé & voisin de la maison. Si on les envoie en campagne avec leurs meres, il faut leur mettre des muselieres au nez crainte qu'elles ne les aillent téter. On éleve beaucoup de *génisses* dans le pays où il y a quantité de pâturages gras; c'est le profit d'une maison de campagne.

On ne doit point laisser saillir les *génisses* qu'elles n'aient au moins deux ans & demi. La plûpart des Paysans impatiens de voir leurs *génisses* pleines les font accoupler à cet âge, soit qu'elles le demandent ou non; mais ils se font tort en courant au profit, car elles ne font que des avortons; & cette fécondité prématurée les dérange & altere leur tempérament. Il y a aussi des *génisses* tardives, qui ne souhaitent le taureau qu'à trois ou quatre ans, de même qu'il y en a qui le désirent dès dix-huit mois; mais il faut retenir celles-ci, & hâter celles-là.

Les vaches portent neuf mois, & elles portent si on veut toutes les années, pourvû qu'elles n'aient pas passé dix ans; car alors elles ne valent plus rien que pour la boucherie. Il n'y a point de tems fixe pour donner le taureau aux vaches & aux *génisses*. Si on en étoit le maître, on choisiroit les mois de Mai, Juin & Juillet, pour avoir des veaux en Hyver qui est la saison qu'ils se vendent le mieux; mais la chose dépend entierement du naturel de ces animaux, il faut attendre qu'ils soient en amour, & c'est parce que les uns y sont plutôt que les autres que nous avons des veaux toute l'année, mais plus en certaine saison qu'en d'autres.

Dans les pays chauds, même dans la Bresse, on ne fait saillir les vaches qu'au mois de Février & de Mars, & jamais en d'autres tems. C'est l'usage de presque tous les Italiens, & ils condamnent hautement ceux qui en agissent autrement. Leur raison est que leurs vaches qui vélent en Novembre & en Décembre allaitent leurs veaux pendant qu'elles se nourrissent de fourrages, & elles sont libres quand les herbes renaissent, en sorte que comme le lait est alors plus abondant, plus gras, & de meilleur goût que quand elles ne mangent que du fourrage, par ce moyen on a tout le lait, & on ne le partage point avec les veaux: on l'a meilleur, on en a davantage, & on tire tout le profit des bons beurres & des bons fromages qui se font alors. Les François, qui ne connoissent pas ce prétendu rafinement d'économie, répliquent qu'en récompense ils ont toute l'année des veaux, du lait, du beurre & du fromage: voilà le pour & le contre, on n'a qu'à choisir. *Voyez* VACHE & TAUREAU.

GENOISE, nom d'une tulipe, qui est tristamin, rougeâtre & jaune. MORIN.

GENOUILLET, plante ainsi nommée à cause que ses tiges & ses racines sont noüeuses. On l'appelle aussi *sceau de Salomon*, & en Latin *polygonatum* ou *sigillum Salomonis*. Voyez SCEAU DE SALOMON.

GENOUILLEUX, terme de Botanique. On appelle plantes *genouilleuses* celles qui ont des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre, qui ne sont point unies, mais qui paroissent de plusieurs piéces, & sont pourtant jointes ensemble à la maniere du genou qui joint la cuisse à la jambe.

GENRE DE PLANTE, en terme de Botanique, est l'amas de plusieurs plantes qui ont un caractere commun établi sur la structure de certaines parties, qui distinguent essentiellement ces plantes de toutes les autres.

GENTIANE, plante que l'on trouve sur les montagnes. Il y a plusieurs especes de *gentiane*. La plus employée se nomme grande *gentiane*. Ses racines sont longues, charnuës, jaunâtres, un peu branchuës & fort amères. Elles poussent des feuilles de la figure de celles du plantain & de l'ellébore, mais bien plus grandes, lissées & d'un verd qui tire sur le jaune. La tige, qui sort du milieu de ses feuilles, est haute de trois ou quatre pieds, grosse comme le doigt, creuse & entrecoupée de nœuds d'espace en espace, d'où sortent des feuilles pareilles à celles du bas de la plante, plus petites à proportion qu'elles approchent du haut de la tige, & opposées deux à deux par paires, de maniere que de la paire supérieure en croît l'inférieure. Ses fleurs naissent dès le milieu des aisselles par tas, au nombre de huit ou de dix, & forment une espece d'anneau autour de la tige. Elles sont jaunes, d'une seule piéce, fort évasées & découpées jusqu'à leur centre, en cinq ou six quartiers longs & étroits. L'extrémité de la tige est terminée par un bouquet de ces fleurs. Le pistil, qui s'éleve de leur centre, est long au moins d'un pouce, d'un jaune verdâtre, divisé en deux loges qui renferment des semences applaties bordées d'un feuillet membraneux, & sont semblables en quelque maniere à celles du giroflier. La racine de la grande *gentiane* entre dans la thériaque, & dans plusieurs autres compositions aléxipharmaques. Elle est fébrifuge, & employée dans les maladies de l'estomac. Extérieurement elle sert pour les blessures. Ses autres especes ne sont gueres en usage. Il y en a une qu'on appelle *cruciata*.

Les Anglois ne connoissent qu'une seule espece de *gentiane* qu'ils cultivent dans leurs Jardins. Les fleurs de l'espece qui leur est connuë touche presque à terre, mais malgré cela elle jette autant d'ornement dans un Jardin qu'aucune autre fleur. Ses fleurs s'épanoüissent en Avril : on en voit aussi fréquemment dans les mois de Novembre & de Décembre quand le tems est beau. BRADELEY dit qu'elle est de couleur bleuë, si belle que l'outre-mer même en approche à peine.

GERANIUM, plante qui a un grand nombre d'especes, & connuë sous le nom de *bec de gruë*, ou *de cigogne*; voyez ce mot. Ce sont des plantes exotiques, dont le Sçavant & exact Docteur COMMELIN, Professeur de Botanique à Amsterdam, a donné la figure, ainsi que l'Excellent Botaniste le Docteur HERMAN de Leyde. Je renvoie à leurs Ouvrages pour les figures des especes du *geranium*; & à BRADELEY de la Société Royale de Londres.

GERBE, en Agriculture, est l'assemblage de plusieurs javelles ou épis de bled coupés & liés ensemble. Les *gerbes* doivent être liées dans le champ, bien serrées avec de bons liens de grande paille, ou de *gluis*, comme on dit en de certains endroits, ce qui signifie cependant la même chose. Quand les *gerbes* sont liées, il faut les charrier à la grange. Si pendant qu'on les lie, ou lorsqu'elles sont liées & mises par triots ou autrement, il y survenoit une pluie, il faudroit après qu'elle seroit passée mettre chaque *gerbe*, les épis en bas, pour les laisser sécher ; puis on les transporte à la grange où on les entasse.

GERBE, se dit aussi des bottes d'osier. L'Ordonnance de la Ville de Paris veut que les *gerbes* d'osier rond & rouge soient chacune de quatre pieds de liens, & pareillement les *gerbes* de ployon de la même moisson ou mesure.

GERBE, en terme de Fontainier, est une jonction de trente ou quarante tuyaux, qui sont des jets d'eau peu élevés qui représentent une *gerbe*. C'est pourquoi on dit une *gerbe d'eau*. Cette sorte de jets ne se fait que dans les lieux où il y a beaucoup d'eau à dépenser dans un bassin.

GERBÉE, eſt une botte de paille à demi-battuë, où il reſte encore quelque grain propre à nourrir les beſtiaux & les chevaux. Il y a la *gerbée* de froment ; c'eſt la meilleure pour les chevaux de prix, & auxquels on veut conſerver le boyau ſans défaut.

GERBER & ENGERBER, c'eſt mettre en gerbes.

Gerber. Les Marchands de vin qui ont quantité de muids dans leur cave ſe ſervent de ce mot pour ſignifier mettre les piéces de vin les unes ſur les autres en maniere de gerbes.

GERBILLON, diminutif de gerbe. Petite gerbe de quelque choſe que ce puiſſe être.

GERMAIN, Saint Germain, nom d'une eſpece de poirier & des poires qu'il porte. Les *Saints Germains* tiennent peu à la queuë ; elles ont un peu de parfum. Elles peuvent durer une partie de Novembre & tout Décembre. A voir la *Saint Germain* fort longue & aſſez groſſe, les unes vertes & un peu tiquetées, les autres aſſez rouſſes, & toutes jauniſſant beaucoup en maturité, la queuë courte, aſſez groſſe & panchée ; on la prendroit pour une très-belle poire de virgoulé, dit La Quintinie.

A l'égard de celles qui reſtent petites, elles reſſemblent aſſez à la Saint Lezin : cette poire de *Saint Germain*, nommée autrement l'*inconnuë de la Fare*, a la chair fort tendre, point de marc, grand goût, & beaucoup d'eau ; mais cette eau a ſouvent quelque pointe de l'aigret de citron, qui plaît à certains & déplaît à d'autres. Il y en a quelquefois qui en ont peu ou point du tout. Le coignaſſier & les terres fort ſéches augmentent ce défaut. Ce goût aigret ne ſe trouve que dans celles qui pour être véreuſes mûriſſent en Novembre. Il ne s'en trouve gueres dans celles qui ne viennent à leur maturité que dans la fin de Décembre. Les *Saints Germains* demandent un terrein humide, dit l'Auteur ci-deſſus cité.

GERMANDRÉE, plante médicinale. La *germandrée* ordinaire, autrement appellée *petit chêne* ou *chênette*, eſt vivace. Ses racines ſont ligneuſes, fibreuſes & rampantes. Cette plante eſt fébrifuge, diaphorétique, & entre dans la thériaque.

On a donné le nom de *germandrée d'eau*, ou de *chamarras*, à une autre plante de même genre, appellée en Latin *ſcordium*. On diſtingue celle-ci de la précédente par ſes feuilles qui ſont fort veluës & blanchâtres, & par ſon odeur d'ail. Elle croît dans les endroits marécageux, & elle eſt d'un auſſi grand uſage, puiſqu'elle eſt fébrifuge, bonne contre les vers, & qu'elle entre dans la thériaque. Les autres eſpeces de *germandrée* n'y ſont pas employées.

GERME, en Agriculture, ſe dit de la partie d'une graine, qui renferme en petit la plante d'une même eſpece. Il en ſort la radicale & la plume. La premiere devient racine en ſe gonflant, & la ſeconde forme une tige garnie de fleurs, de feuilles & de graines. Cette derniere production ſert à leur multiplication ; c'eſt de cette maniere que les arbres & les plantes qui ne paroiſſent pas encore ſe ſont pourtant produites en quelque façon, en ce qu'ils ſont renfermés dans leur ſemence, ſelon qu'il a plû à l'Auteur de la Nature d'en diſpoſer les parties. On a ſoin de bien conſerver les ſemences, afin que le *germe* ne s'altere point, & que par cet accident on ne ſoit point privé de ſon attente en les ſemant. Le *germe* des plantes ſe conſerve plus long-tems dans les unes que dans les autres ; c'eſt ſelon que leur graine eſt plus ou moins groſſe, & que la pellicule qui la couvre a plus ou moins de force pour défendre ce *germe* des injures du tems.

GERMER, c'eſt pouſſer au dehors la partie de la ſemence dont ſe produit la plante. Le bled germe dans le grenier quand on l'a ſerré lorſqu'il n'eſt pas

bien sec, & qu'on ne songe pas de le remuer.

GESSE, plante à fleurs légumineuses & annuelles. Les racines de la *gesse* ordinaire, dont on mange les semences, qu'on nomme *gesses* au pluriel, sont fibreuses & annuelles; elles poussent des tiges branchuës, applaties, ou un peu anguleuses, hautes d'un demi-pied environ, garnies de feuilles longues, étroites, d'un verd pâle, & deux à deux au bout d'une côte qui est terminée par une vrille ou main, par le moyen de laquelle elle s'accroche aux corps voisins. Ses fleurs qui sont blanchâtres, & tachées dans leur milieu d'une couleur de pourpre noirâtre, donnent des gousses composées de deux cosses, qui renferment des semences anguleuses & blanchâtres. On seme les *gesses*, parce qu'on les mange comme les pois. Les autres especes de *gesses* ne sont pas d'usage.

GESSE SAUVAGE, est une espece de *gesse* qui croît aux bords des chemins, qu'on appelle autrement *gland de terre*.

La *gesse cultivée* croît dans les Jardins où on la cultive. Elle fleurit au mois de Juin, & est mûre en Juillet & Août. Le jus de toute la plante, pris en breuvage, est bon contre les crachemens de sang, & parce qu'il est réfrigératif, il réprime les fluxions de l'estomac & étanche le sang du nez.

GINGEMBRE, plante qui croît aux Indes Orientales. Les Indiens en mangent en salade la racine fraîche, hachée, menuë, & mêlée avec des herbes, de l'huile, du vinaigre & du sel. On s'en sert aussi en Médecine pour fortifier l'estomac, réveiller l'appétit, aider à la digestion, & pour résister à la pourriture & à la malignité des humeurs. On apporte des Indes non-seulement du *gingembre* sec, mais aussi du verd, confi dans le sucre, ou dans une espece de miel, qui a été tiré de certaines gousses.

GINGEMBRE SAUVAGE, c'est le nom que quelques-uns donnent à la *zédoaire*, parce que ses feuilles sont longues, pointuës, semblables à celles du *gingembre*. Voyez ZE'DOAIRE.

GINGEOLE, espece de fruit qu'on appelle autrement *jujube*. Voyez JUJUBE.

GINGEOLIER, arbre qui porte les *gingeoles*. Voyez JUJUBIER, c'est la même chose.

GINGIDIUM, plante umbellifere annuelle, que M. TOURNEFORT met au nombre du fenoüil, quoiqu'elle n'en ait ni l'odeur, ni le goût; ce n'est qu'à raison de ses feuilles, finement découpées & de ses semences, qu'elle a été placée dans ce genre. Le *gingidium* est apéritif, propre pour la gravelle, pour la pierre, pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

GINGUET, petit vin qu'on fait à la campagne pour la boisson des domestiques. Le *ginguet* se fait de raisins ramassés, qui sont d'un très-petit relief, comme goüais, tresseaux & autres. On fait encore du *ginguet*, en mettant de l'eau sur du vin, ce qu'on appelle autrement *de l'abondance*. Tout le Vignoble d'Ivry, de Vitry, &c. ne produit que du *ginguet*.

GIN-SENG, nom d'une plante étrangere, dont nous n'allons dire quelque chose que parce qu'elle est admirable. On ne l'a encore trouvée jusqu'ici que dans la Tartarie & en Canada. On dit que parmi les présens que les Ambassadeurs de Siam apporterent à Loüis XIV. il y avoit beaucoup de *gin-seng*. On connoissoit néanmoins assez peu le *gin-seng* en Europe. Le P. JARTOUX, Jésuite, Missionnaire à la Chine, travaillant à la Carte de Tartarie, par l'ordre de l'Empereur, eut occasion de voir cette plante en 1709. vers la fin du mois de Juillet, & en a fait la description qu'on lit dans le Dictionnaire de Trévoux.

Le P. LAFITAU, Jésuite, Missionnaire du Canada, trouva dans le tems de la Régence cette précieuse plante dans les bois qui sont près du Sant. Il en envoya plusieurs pieds entiers, avec leurs racines, tiges, feuilles, fleurs & fruits. Ils furent présentés à Monseigneur le Duc d'Orléans, Régent du Royaume; & ils étoient semblables à la description qu'en a fait le P. JARTONA. La figure de cette plante est gravée dans le Recueil des Lettres édifiantes.

Les endroits où croît le *gin-seng* sont tout-à-fait séparés de la Province de Quan-Long, appellée Léaotum dans nos anciennes Cartes, par une barriere de pieux de bois qui renferme toute cette Province, & aux environs de laquelle les Gardes rodent continuellement, pour empêcher les Chinois d'y entrer & d'aller chercher de cette racine. Cependant quelque vigilance qu'on y apporte l'avidité du gain inspire aux Chinois le secret de se glisser dans ces déserts, quelquefois jusqu'au nombre de deux ou trois milles, au risque de perdre la liberté & le fruit de leurs peines, s'ils sont surpris en sortant de la Province, ou en y entrant.

Les plus habiles Médecins de la Chine ont fait des Volumes sur les propriétés de cette plante; ils la font presque entrer dans tous les remédes qu'ils donnent aux Grands Seigneurs, car elle est d'un trop grand prix pour le commun du peuple.

Ils prétendent que c'est un remède souverain pour les épuisemens causés par des travaux excessifs de corps ou d'esprit; qu'elle dissout les flegmes; qu'elle guérit la foiblesse des poumons & la pleurésie; qu'elle arrête les vomissemens; qu'elle fortifie l'orifice de l'estomac & ouvre l'appétit; qu'elle dissipe les vapeurs; qu'elle remédie à la respiration foible & précipitée en fortifiant la poitrine; qu'elle fortifie les esprits vitaux & produit de la lymphe dans le sang; enfin qu'elle est bonne pour les vertiges & les ébloüissemens de tête, & qu'elle prolonge la vie aux vieillards.

La preuve qu'elle produit constamment de bons effets, c'est que les Chinois & les Tartares en font un très-grand commerce, & qu'elle est d'un grand revenu à l'Empereur de la Chine. Cette plante, entre les mains des Européens qui entendent la Pharmacie, seroit un excellent remède s'ils en avoient assez pour en faire les épreuves nécessaires, pour en examiner la nature par la voie de la Chymie, & pour l'appliquer dans la quantité convenable, suivant la nature du mal auquel elle peut être salutaire.

Selon le P. JARTONA, elle subtilise le sang, elle le met en mouvement, elle aide à la digestion, & elle fortifie d'une maniere sensible. Il n'en parle de cette sorte qu'après en avoir fait usage. Le même Auteur préfére les feuilles de *gin-seng* à celles du meilleur thé; il dit que la couleur en est aussi agréable, & que quand on en a pris deux ou trois fois, on lui trouve une odeur & un goût qui font plaisir.

Pour ce qui est de la racine, on la fait boüillir un peu plus que le thé, afin de donner le tems aux esprits de sortir; c'est la pratique des Chinois quand ils en donnent aux malades, & alors ils ne passent gueres la cinquiéme partie d'une once de racine séche. A l'égard de ceux qui sont en santé, ils n'en usent que par précaution, ou pour quelque légére incommodité. Voici de quelle maniere on la prépare: on coupe la racine en petites tranches qu'on met dans un pot de terre bien vernissé, où l'on a versé un demi-setier d'eau; on a soin que le pot soit bien fermé; on fait cuire le tout à petit feu, & quand de l'eau qu'on y a mis, il ne reste que la valeur d'un gobelet, on y jette un peu de sucre, & on la boit sur le champ. On remet ensuite autant d'eau sur le marc; on le fait cuire

de la même maniere, pour achever de tirer tout le suc, & ce qui reste des parties spiritueuses de la racine : ces deux doses se prennent l'une le matin & l'autre le soir.

Le P. le Comte, & plusieurs autres, parlent du *gin-seng*; mais ceux qui en voudront une plus ample connoissance n'auront qu'à consulter les Auteurs cidessus cités.

GIROFLE, arbre étranger & aromatique, dont le fruit engendré dans sa fleur est ce que nous appellons le *clou de girofle*. Cet arbre ne croît qu'aux Molucques. Les *clous de girofle* échauffent & desséchent; ils sont propres pour corriger la puanteur de la bouche, aiguiser la vûë, dissiper les taches des yeux, fortifier l'estomac & le foie, & pour arrêter le vomissement. Ils conviennent aussi dans l'apopléxie, la paralysie, la létargie, & dans plusieurs autres maladies du cerveau. Les Cuisiniers en emploient aussi beaucoup pour les sausses & pour les ragoûts. On dit que l'on a éprouvé que mettant un sac de *clous de girofle* dessus un vaisseau plein d'eau, l'eau se consomme & se diminuë sans que le *clou* se gâte.

GIROFLE'E, espece de fleur odoriférante, dont on donnera la description au mot GIROFLIER. Cette plante est assez connuë parmi les Fleuristes. Il y en a de doubles & de simples, de blanches, de marbrées, de violettes & de jaunes.

La premiere vient de graine & se seme au mois de Mars sur couche, dans des rayons qu'on y couche, & à claire voie. Lorsqu'elle commence à lever, il faut garantir les jeunes plants des frimats de la saison, les couvrant avec des cloches, paillassons, grande paille, ou fumier sec. Si c'est sous cloches que les *giroflées* croissent, il faut peu à peu leur donner de l'air à mesure qu'elles se fortifient; car qui les découvriroit tout d'un coup les feroit faner.

Quand on plante les jeunes plants de *giroflées*, on ne les met point d'abord dans des places à demeurer; on en remplit des planches, si l'on veut, ou des plate-bandes espacées l'une de l'autre d'un demi-pied. Ils y restent jusqu'à ce qu'ils fleurissent, & pour-lors on connoît si les *giroflées* sont doubles ou non, par leur bouton qui est gros & camard. On rejette toutes les simples excepté quelques-unes, car les *giroflées* doubles ne grainent jamais.

Les *giroflées* commencent à marquer à la fin du mois de Septembre, lorsqu'elles ont été plantées de bonne heure, quelquefois aussi plus tard, & quelquefois point du tout avant l'Hyver. La graine de *girofl.e* ne se recueille que l'année d'après qu'elles ont été plantées.

Lorsqu'on a remarqué que les *giroflées* sont doubles (c'est ce que l'on cherche en elles) on les met dans des pots avec une terre composée moitié terreau, moitié terre à potager. Il y en a qui au lieu de pots se servent de caisses larges de seize pouces sur tous sens. Pour bien faire on leve les *giroflées* en motte, on les plante de même dans les pots ou les caisses. Après qu'elles sont plantées, on les arrose & on les met à l'ombre jusqu'à ce qu'elles soient reprises. Il y en a qui les arrachent, & qui les plantent ainsi avec la racine seulement. La premiere méthode est la plus sûre.

On plante les *giroflées* en pots ou en caisses, afin de les pouvoir garantir du froid qui les feroit mourir; pour cela on les met pendant l'Hyver dans une serre. On peut encore se servir d'une chambre, d'une écurie ou d'une cave, pourvû qu'elle ne soit pas trop humide. Si les *giroflées* ne marquoient point avant l'Hyver, il faudroit les couvrir de grandes pailles, afin qu'elles marquent au Printems. On peut aussi semer les *giroflées* en pleine terre, sur un bout de planche bien labourée & bien fumée de terreau. On attend pour cela la fin du mois

de Mars. Les *giroflées* doubles, sauvées des rigueurs du froid, se transplantent si l'on veut au Printems dans des plate-bandes de parterre; ou bien on les laisse dans des pots ou caisses, & on les y range avec symétrie.

Pour faire que les *giroflées* durent long-tems en fleur, on a soin à l'égard de celles qui sont en pots de les porter à l'ombre; si l'on n'épargne point l'arrosement à ces plantes, elles donnent de belles fleurs & en quantité.

Il y a la *giroflée* jaune, qui est de deux sortes; sçavoir, la simple, qui se multiplie de graine, & la double, qui vient de marcotes ou de boutures. La premiere se seme au mois de Septembre en pleine terre; lorsque les nouveaux plants sont venus on la plante en plate-bande, & on la cultive comme les autres fleurs des parterres.

Pour la *giroflée* jaune double, elle se multiplie par marcotes. On en choisit les plus beaux brins, on les couche en terre, & quand ils sont arrêtés avec des petits crochets de bois on jette de la terre par-dessus; ensuite on les arrose pour en faciliter la reprise. On marcote ces *giroflées*, si-tôt que la fleur en est passée, ce qui arrive sur la fin du mois de Mai, ou dans celui de Juin; ces marcotes restent en terre jusqu'en Septembre ou Octobre qu'on les leve, pour les mettre en pleine terre ou dans des pots. Cette sorte de *giroflée* ne craint point le froid; il est bon néanmoins pour plus grande sûreté de mettre dans la serre les pots qui les contiennent.

La *giroflée* jaune simple se multiplie aussi de marcotes; pour cela on prend des petites branches sans racines, après que la fleur en est passée; on les fiche en terre dans un endroit ombragé, ou bien dans un baquet ou des pots remplis de terre ordinaire. On presse la terre avec la main contre ces boutures pour les mieux faire reprendre, puis on les arrose. Le tems de planter ces boutures est aussi lorsque la fleur en est passée, & lorsqu'elles ont pris racine, ce qui arrive vers le mois d'Octobre. On les plante chacune à part, & il faut de tems en tems leur donner de l'eau & les sarcler.

Les Anglois reconnoissent cinq sortes de *giroflées*, outre l'espece basse ou annuelle dont ils font des bordures; sçavoir, la blanche double; celle dont les fleurs sont pourpres; l'espece de diverses couleurs; la grande Brompton, qui est regardée comme la meilleure de toutes, & celle qui fleurit la premiere année.

Ils ont encore trois especes de *giroflées* de mer; sçavoir, la commune; celle dont les fleurs sont écarlates, & celle qui fleurit blanc. Elles ne sont propres que pour les bordures des grandes plate-bandes dans les longs promenoirs, ou pour être placées dans les cantons les plus champêtres d'un Jardin. Leurs fleurs s'épanoüissent au mois de Mai, & durent long-tems. On doit les multiplier de rejettons aux mois d'Août, ou de Mars. Elles se plaisent dans une terre forte.

Bradeley dit au sujet des *giroflées* qu'un Gentilhomme de ses amis acheta un jour d'un Jardinier d'auprès de Londres, quelques graines qu'il sema dans son Jardin dans le Comté d'Oxford, & qui lui donnerent une grande quantité de fleurs doubles, & quelques simples d'une couleur & d'une grandeur extraordinaire. Beaucoup de Jardiniers des environs lui en demanderent instamment de la graine. Il en conserva une grande quantité, & il en donna à plusieurs Curieux.

Ce qu'il en donna conserva la premiere année toute sa beauté; mais ce qu'il en sema dans son Jardin perdit ses bonnes qualités. Il fut obligé d'en demander à son tour à ceux qu'il en avoit fournis, & des graines qu'ils avoient conservées, il recouvra sa premiere bonne

de fortune, & eut beaucoup de fleurs doubles, tandis que ceux de qui il les tenoit se plaignirent de leur mauvaise réussite. Ils consentirent tous de changer mutuellement tous les ans les graines de cette espece & des autres fleurs, & chacun d'eux réussit parfaitement bien. Cette observation faite en Angleterre a été aussi faite plusieurs fois par plusieurs Curieux Fleuristes de ma connoissance, & cela fait voir combien le changement d'air & de sol contribue à perfectionner quelques especes particulieres de végétables.

GIROFLE'E; ce mot se dit aussi de la plante même qui produit la fleur dont on vient de parler, & que l'on appelle aussi *giroflier*. On dit: j'ai eu cette année beaucoup de belles *giroflées*: j'ai perdu cet Hyver toutes mes *giroflées*. La *giroflée* éleve sa tige, & a ses feuilles faites comme la sauge à l'extrémité des branches, & dans les nœuds par-çi, par-là, il vient quantité de fleurs ramassées en bouquets. MORIN. *Voyez* GIROFLIER.

GIROFLE'E. Il y a des lieux où l'on appelle de ce nom l'œillet. *Voyez* ŒILLET.

GIROFLIER, est une plante qu'on appelle aussi dans quelques Provinces *violier*, & en Latin *leucoium*. Il y a des *girofliers* à fleurs blanches, purpurines, rouges, violettes, marbrées, &c. & il y en a à fleurs jaunes. Les unes & les autres, quand les *girofliers* sont simples, ont leurs fleurs composées chacune de quatre petites feuilles disposées en croix. Ces fleurs sont suivies de siliques longues & plates, qui contiennent des semences plates, rondes & bordées d'une aile fort déliée.

Les *girofliers* à fleurs jaunes ont les feuilles un peu plus vertes, & plus étroites que les autres *girofliers*. Il y a de ces *girofliers* à fleurs jaunes qui sont les plus communs de tous. Ils naissent sur les vieilles masures. On se sert particulierement des fleurs du *giroflier* jaune, pour faire couler les urines, pour désoppiler les visceres, pour guérir les pâles couleurs, & pour provoquer les mois aux femmes. On en fait aussi une huile qui est résolutive & bonne pour les rhumatismes.

GIROFLIER, se dit aussi en quelques endroits de l'œillet. *Voyez* ŒILLET.

GIROFLIER, est aussi le nom de l'arbre qui porte le *girofle*. LE CARPENTIER, Auteur de la Traduction de l'Ambassade des Hollandois à la Chine, l'appelle ainsi, & le fruit girofle. *Voyez* GIROFLE.

GIVRE, sorte de gelée blanche qui est si épaisse qu'elle s'attache aux branches des arbres, & y fait même des glaçons pendans. Le *givre* fait assez souvent mourir les chenilles & la vermine; mais il est aussi fort à craindre pour les arbres fruitiers, dit LA QUINTINIE.

GLACE, POMME DE GLACE, espece de pomme. Les pommes de *glace* sont de celles qui sont plus grosses que les autres. Elles sont ainsi nommées, parce qu'en mûrissant il semble qu'elles viennent comme transparentes, sans l'être pourtant; elles sont tout-à-fait verdâtres & blanchâtres. Elles ne sont pas estimées, dit LA QUINTINIE. On dit aussi *pommes glacées*, & les *glacées*. Voyez GLACE'E.

GLACE'E, nom d'une espece de pomme. Les gelées sont du nombre des pommes qui sont plus longues que plates. Les *glacées* sont plus grosses vers la queue que vers la tête. LA QUINTINIE.

GLACE'E NOIRE, autre espece de pomme de la grosseur & de la figure d'une reinette ordinaire, & d'un rouge-noir fort luisant, à la réserve du côté qui n'a pas été exposé au Soleil, & qui colore si peu que rien. Elle se garde jusqu'en Avril, & a toujours un goût de verd fort désagréable.

GLACIERE, est un lieu creusé en terre où l'on serre de la glace ou de la neige durant l'Hyver, pour boire frais l'Eté. On la place ordinairement dans quelque endroit dérobé d'un Jardin, dans un bois, dans un grand bosquet, ou dans un champ proche de la maison.

On choisit un terrein sec qui ne soit point ou peu exposé au Soleil. On y creuse une fosse ronde de deux toises, ou deux toises & demi de diamétre par le haut, finissant en bas comme un pain de sucre renversé. La profondeur ordinaire de la fosse est de trois toises ou environ; plus une *glaciere* est profonde & large, mieux la glace & la neige s'y conservent.

Quand on la creuse il faut aller toujours en rétrécissant par le bas crainte que la terre ne s'affaisse. Il est bon de revêtir cette fosse, depuis le bas jusqu'en haut, d'un petit mur de moellon de huit à dix pouces d'épaisseur, bien enduit de mortier, & percer dans le fond un puits de deux pieds de large, & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer dessus, pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace. Quelques-uns au lieu de ce mur revêtent la fosse d'une cloison de charpente, garnie de chevrons latés, & font descendre la charpente jusqu'au fond de la *glaciere*, & bâtissent environ à trois pieds du fond une espece de plancher de charpente & de douves sous laquelle l'eau s'écoule.

Si le terrein où est creusée la *glaciere* est bon & ferme, on peut se passer de charpente & mettre la glace dans le trou sans rien craindre. C'est une grande épargne, mais il faut toujours garnir le fond & les côtés de paille. Le dessus de la *glaciere* sera couvert de paille attachée sur une espece de charpente élevée en pyramide, de maniere que le bas de cette couverture descende jusqu'à terre.

La petite allée par où on entre dans la *glaciere* regardera le Nord, sera longue d'environ huit pieds, large de deux & demi, & fermée soigneusement aux deux bouts par deux portes bien closes. Tout autour de cette couverture, il faut faire en dehors en terre une rigole, qui aille en pente pour en recevoir les eaux & les éloigner, autrement elles y croupiroient & altéreroient la glace.

La *glaciere* ne doit avoir aucun jour; il faut avoir grand soin d'y bien boucher les trous. Pour mettre la glace dans la *glaciere*, on choisira un jour froid & sec, afin que la glace ne se fonde point; autrement il y auroit du danger, car l'humidité de l'air y est fort contraire. Le fond de la *glaciere* sera construit à claire voie, par le moyen des piéces de bois qui s'entrecroiseront. Avant que d'y poser la glace, on couvre ce fond d'un lit de paille, & on en met dans tous les côtés en montant, en sorte que la glace ne touche qu'à la paille. On met donc d'abord un lit de glace, sur le fond garni de paille. Les plus gros morceaux de glace & les plus épais sont les meilleurs, & plus ils sont entassés sans aucun vuide, plus ils se conservent. Sur ce premier lit on en met un autre, & ainsi successivement jusqu'au haut de la *glaciere*, sans mettre aucun lit de paille entre ceux de la glace. C'est assez qu'elle soit bien entassée, ce qu'on fait en la cassant avec des malluches ou des têtes de coignées. On jette de l'eau de tems en tems dessus, afin de remplir les vuides avec les petits glaçons; en sorte que le tout se congélant fait une masse qu'on est obligé de casser par morceaux pour en pouvoir avoir.

La *glaciere* pleine on couvre la glace avec de la grande paille par le haut, comme par le bas & par les côtés; & pardessus cette paille on met des planches qu'on charge de grosses pierres pour tenir la paille serrée. Il faut fermer la premiere porte de la *glaciere*, avant que d'ouvrir la seconde, pour que l'air de dehors n'y entre point en Eté, il

fait fondre la glace pour peu qu'il la pénétre.

La neige se conserve aussi-bien que la glace dans les *glacieres*. On la ramasse en grosses pelotes ; on les bat, & on les presse le plus qu'il est possible. On les range, & on les accommode dans la *glaciere*, de maniere qu'il n'y ait pas de jour entre elles, observant de garnir le fond de paille comme pour la glace. Si la neige ne peut pas se serrer & faire un corps, ce qui arrive quand le froid est grand, il faudra jetter un peu d'eau pardessus, elle se glera aussi-tôt avec la neige, & pour-lors il sera aisé de la réduire en masse. Elle se conservera bien mieux dans la *glaciere*, si elle y est pressée & battuë, & un peu arrosée de tems en tems. Il faut choisir de beaux jours & le tems sec pour ramasser la neige, autrement elle se fonderoit à mesure qu'on la prendroit. Il ne faut pourtant pas qu'il géle trop fort, parce qu'on auroit trop de peine à la lever. C'est dans les prairies & sur les beaux gazons qu'on l'a va prendre, pour qu'il y ait moins de terre mêlée. La neige est beaucoup en usage dans les pays chauds, comme en Italie & en Espagne, où il n'y a presque point de glace.

GLAISE, terre grasse propre à faire des bassins. La meilleure *glaise* est celle qui est d'un verd bleüâtre, forte, très-fine, douce au toucher, sans mélange de parties de marne ou terre blanchâtre, terre franche, ou d'un rouge brun. Il la faut choisir telle que les Potiers ou les Tuiliers l'emploient. Quand on tire de la *glaise*, on trouve souvent sur plusieurs bancs de cette terre, un lit de terre noire, fort rude au toucher, puis un lit de *glaise* molle, sous laquelle est la bonne *glaise*, dont on a parlé.

Il se trouve encore d'une autre espece de *glaise* plus forte que la précédente. Elle est plus noire que bleuë. On s'en sert utilement pour faire des bassins & des réservoirs lorsqu'on n'en a point de meilleure. La *glaise* ne se tire presque toute que par copeaux ou par morceaux qu'on abat à coup de pioche. Il est difficile de juger positivement où on peut la trouver, & lorsque dans le besoin on en trouve sur la superficie de la terre, elle est toujours couverte d'une terre grisâtre que forme sa partie supérieure, pour avoir été trop long-tems exposée à l'air.

Il y a encore une autre espece de *glaise* moins bonne que celle dont on vient de parler, elle a le corps foüetté de filets blanchâtres en maniere d'ondes. La *glaise* fort entrecoupée de blanc n'est pas des meilleures, quelque bien corroyée qu'elle soit, à moins qu'on n'en augmente la dose. Si ces filets étoient de terre franche ou rougeâtre, & qu'elle fût d'ailleurs très-fine & douce au toucher, telle *glaise* ne seroit pas à rejetter pour faire des réservoirs, puisqu'il s'en fabrique de terre franche.

Quelques-uns pour éprouver la *glaise* font faire une foüille dans la terre de quatre à cinq pieds de diamétre, & profonde de trois pieds. Au fond de cette foüille ils font faire un corroi, comme on l'a dit à l'article des bassins, épais de dix-huit pouces, sur le milieu duquel ils font élever une maniere de caisse, composée de trois planches larges d'environ un pied, assemblées seulement avec quatre clous. Entre cette caisse & les bords de la foüille, ils font faire un corroi semblable à celui du fond, puis ils emplissent la caisse d'eau. Si elle se perd c'est une marque que la *glaise* n'est pas bonne, au lieu qu'elle est excellente si elle retient l'eau.

On paîtrit la *glaise* lorsqu'on veut l'employer : on remarquera qu'il ne faut pas y laisser de paille ni autre fétu semblable ; car il ne faudroit que cela pour donner jour à l'eau qui se perdroit, quelque excellente & quelque bien paîtrie que fût la *glaise*. Voyez BASSIN, ou RESERVOIR, pour ce qui regarde le reste.

GLANAGE, action de glaner. Les Coutumes de Melun & d'Etampes défendent aux Laboureurs, Fermiers, & à tous autres de mettre par eux, leurs gens, ou serviteurs, leur bétail dans les champs, ni d'empêcher en quelque maniere que ce soit le *glanage*, sinon vingt-quatre heures après que les gerbes auront été enlevées, à peine de confiscation de leur bétail & d'amende arbitraire. M. DE LA MARE, Traité de la Police, *Tome II. page* 671.

GLAND: ce mot signifioit autrefois toutes sortes de fruits. Il y a plusieurs especes de *gland*. Il est le fruit non-seulement du chêne, de l'yeuse, mais encore, dit MATHIOLE, du hêtre, du liége, de l'esculus, & de plusieurs autres arbres qui se rencontrent dans les forêts, tant d'Italie que de France, & que les Paysans nomment comme il leur plaît. Dans l'usage ordinaire on n'appelle *gland* dans notre Langue que le fruit du chêne.

Nous avons dit comme il falloit semer le *gland* à l'article de bois. *Voyez* BOIS. Mais comme les cochons se nourrissent de *gland*, & que ceux qui en mangent ont la chair plus ferme & meilleure, on prend soin d'en conserver à la campagne: voici comment cela se fait.

On en prend ce qu'on souhaite en avoir, ou ce qu'on en a pû amasser pendant l'Automne, & on le fait sécher au four après en avoir tiré le pain, cela l'empêche de germer; ou bien choisissez un lieu sec, mettez-y ce *gland* en monceaux, laissez-le ainsi sans y toucher, qu'il n'ait sué, & lorsque vous voulez vous en servir, prenez-en toujours du même côté, de peur que venant à se désentasser, il ne pourrisse après avoir germé. La récolte du *gland* se fait par des femmes & des enfans qui vont l'amasser dans les forêts.

COLUMELLE dit que le *gland* est bon pour les bœufs, & qu'il en faut donner un boisseau à deux, & non davantage, de peur que cette nourriture ne les rende malades. Cet Auteur ajoute qu'il faut les nourrir ainsi pendant un mois. On mêle ce *gland* parmi de la paille. On tire une huile du *gland* qui est propre à bien des usages. LIGER.

GLAND DE TERRE, espece de gesse qui pousse plusieurs tiges foibles, longues d'environ un pied & demi, rameuses, se couchant à terre, accompagnées de feuilles semblables à celles de la vesce, rangées deux à deux, l'une vis-à-vis de l'autre, sur une queuë terminée par une main. Ses fleurs sont légumineuses, purpurines, odorantes, & elles sont suivies de gousses grêles & étroites, composées de deux cosses qui renferment quelques semences presque cylindriques. Ses racines sont des tubéreuses en forme de *glands*, attachés par des filamens fort longs; elles sont remplies d'une chair blanche, douce, bonne à manger. Sa racine est propre pour arrêter les cours de ventre & les hémorragies.

GLANDÉE, c'est la récolte du gland. La *glandée* est un revenu pour les Marchands de bois, quand ils stipulent dans l'achat qu'ils font des ventes que la *glandée* leur appartiendra. On met les cochons à la *glandée*, mais il faut pour cela qu'elle soit amodiée, ou qu'on ait permission du Propriétaire de la forêt, ou qu'on les y puisse mettre par privilége ou autrement. Les cochons qui sont à la *glandée* s'engraissent en très-peu de tems. C'est au mois d'Octobre que cela se pratique lorsque le gland est mur, & qu'il tombe de soi-même à terre, où on va le ramasser. Les cochons qu'on met à la *glandée*, comme nous l'avons dit au mot GLAND, ont le lard plus ferme que ceux qu'on nourrit à la maison.

GLANE; c'est un petit faisceau d'épis de bleds épars & négligés, que les pauvres gens ramassent dans un champ après qu'on l'a moissonné, & qu'on a lié les

gerbes. On fait des *glanes* de toutes sorter de bleds, qu'on bat après pour en tirer le grain. Le meilleur s'emploie à faire du pain, & l'autre tel qu'est l'avoine sert pour la volaille. Quelquefois même les pauvres gens en composent une mouture, dont ils font du pain, principalement dans les années que le bled est cher.

Glane, signifie aussi une longue bote d'oignon, attachée sur de la paille à un bâton. Il y a des *glanes* d'oignons plus ou moins grosses, & longues selon l'usage du pays. On les appelle *chipottes* d'oignons en certains endroits.

GLANE, ou GLAINE, est aussi ce que les Vicaires en certaines Paroisses vont chercher chez chaque Laboureur, quelque tems après la récolte.

GLANER. L'usage de *glaner* est fort ancien. C'est amasser les épis égarés & négligés dans un champ moissonné; on ne doit *glaner* qu'après que les gerbes ont été liées dans le champ. Les pauvres gens des Villes & de la Campagne, qui sont laborieux & bons ménagers, ont grand soin d'aller *glaner* pendant la moisson. C'est un petit secours qui leur vient, & qui aide à les faire vivre pendant un peu de tems.

GLANEUR, celui ou celle qui ramasse les épis épars dans un champ moissonné, après que les gerbes ont été liées. Les habiles *Glaneurs* amassent suffisamment de quoi vivre pendant la moisson. Il ne faut pas permettre aux *Glaneurs* d'entrer dans un champ avant le tems qu'on a marqué; car il y en a beaucoup qui ne se font point de scrupule de piller les gerbes. Il y a des pays où l'on ne souffre, ni *Glaneurs*, ni *Glaneuses*. Liger.

GLANURE, est ce que l'on glane après les Moissonneurs.

GLAYEUL, plante qui a les feuilles longues, étroites, pointuës, faites comme la lame d'une épée ou d'un glaive appellé en Latin *gladius*; d'où vient qu'on lui a donné le nom de *gladiolus*, d'où s'est formé le mot François *glayeul*. Chomel l'appelle aussi *glais* en François. Il sort d'entre ses feuilles une tige haute de deux ou trois pieds, ronde, à laquelle sont attachées par ordre, seulement en un côté, six ou sept fleurs distantes les unes des autres, grandes, de couleur ordinairement purpurine, rougeâtre & quelquefois blanche. Chaque fleur est composée d'une feuille retrécie en tuyau par le bas, évasée & divisée en haut en deux levres qui forment une maniere de gueule. Son fruit est gros comme une aveline, oblong, divisé en trois loges remplies de semences presque rondes, rougeâtres, envelopées d'une coëffe jaune. Sa racine est tubéreuse, charnuë, soutenuë par une autre racine. Il y a une autre espece de *glayeul*, qui est semblable au précédent, si ce n'est que ses fleurs sortent des deux côtés de la tige, & qu'elles sont un peu plus petites. Ces plantes sont incisives, digestives, apéritives, propres pour exciter la suppuration.

GLAYEUL PUANT est une autre sorte de plante qui pousse beaucoup de feuilles longues d'un pied & demi, ou de deux pieds, plus étroites que celles de l'Iris ordinaire, noirâtres, d'une odeur puante, approchant de l'odeur des punaises. Ses fleurs sont semblables à celles de l'iris ou de la flambe, mais plus petites; leur couleur est un bleu pâle. Chacune est composée de neuf feuilles de couleur ordinairement purpurine, quelquefois rouge. Lorsqu'elles sont passées le fruit paroît; il est à trois loges oblongues qui renferment des semences rondes, & grosses comme des petits pois, rougeâtres & d'un goût très-piquant & brûlant. La racine & la semence de *glayeul* sont purgatives, hydragogues, apéritives, propres pour les convulsions, pour l'hydropisie, pour les

rhumatiſmes. Il y a en Amérique une eſpece de *glayeul* appellé *pitoa*, dont on fait des faſcines, avec leſquelles on batit les maiſons. Le *glayeul* puant eſt une plante hiſterique, & l'autre eſpece eſt émolliente. Le *glayeul* fleurit au mois de Mai ſur des tiges de près de deux pieds. Ses fleurs qui ſont de couleur de roſe, durent ſix ſemaines au moins.

GLETTERON, plante qu'on appelle autrement ou *glouteron* ou *bardane*. Voyez BARDANE.

GLOBULAIRE, plante qui a du rapport avec la paquerette ou *vellis* par ſes feuilles, & qui en eſt diſtinguée par ſes fleurs qui ſont ramaſſées en une petite boule blanche compoſée de fleurons, différens des ordinaires, en ce qu'ils forment une lévre découpée en pluſieurs lanieres. Ils ſont ſoutenus chacun par un calice qui renferme une ſemence fort menuë. L'*alypum montis Ceti*, arbriſſeau commun au Cap de Cete, & en Provence près de Marſeille, eſt une autre eſpece de *globulaire*; ſes feuilles purgent fort violemment, & la plante eſt vulnéraire & déterſive.

GLORIEUSE, tulipe qui a pour couleur une Iſabelle, qui tire un peu ſur le jaune & un rouge doré. MORIN.

GLOUSSEMENT, bruit ſourd que font les poules prêtes à couver & quand elles conduiſent leurs pouſſins. Le *glouſſement* en effet eſt une marque qu'une poule veut bientôt couver. Il y a quelquefois de faux *glouſſemens*, qui ne tendent à rien moins qu'à ce qu'on en attend. C'eſt ſelon le naturel des poules, auquel cet effet de la nature arrive ſans rien produire davantage.

GLUI, groſſe paille de ſeigle non battuë au fléau, dont on couvre les granges & les maiſons des payſans en pluſieurs Provinces. On s'en ſert auſſi pour lier les gerbes dans la moiſſon. Il eſt encore d'uſage pour faire des briſe-vents dans les jardins, & des paillaſſons pour couvrir les couches & les pêchers quand ils ſont prêts à fleurir, & qu'on craint que la gelée ne les gâte.

GOBBE, morceau empoiſonné que les Bergers ſement dans les champs, où les moutons de ceux à qui ils veulent du mal viennent paître, & c'eſt ce qui fait croire que les moutons ſont enſorcelés.

GOBELETS, ſe dit de cette petite tige qui tient pluſieurs fruits attachés aux arbres, comme le gland, le faine, les noiſettes, parce qu'elle repréſente une petite coupe ou baſſinet. On le dit auſſi de pluſieurs fleurs qui ont cette figure.

GODET, ſe dit de certaines fleurs, & ſignifie ce qui contient la fleur. La jacinte a le *godet* incarnat.

GOES, ou GOUET, eſpece de gros raiſin blanc qui lâche le ventre. Il vient ſouvent ſur des treilles, & on l'appelle du *verjus mur*. Quand il eſt preſſé avant ſa maturité, c'eſt ce qu'on appelle du *verjus*.

GOM, ſorte de grain qui ſe cueille dans la Mingrelie, menu comme la coriandre, & qui reſſemble aſſez au millet, comme ſon tuyau aux cannes de ſucre. On le ſeme au Printems, & on le cueille en Octobre. Quand on le cueille on le pend à des claies élevées & expoſées au ſoleil, pour le faire ſécher.

GOMME, ſuc aqueux & gluant, qui ſe congele ſur les arbres d'où il ſort, & qui eſt différent ſuivant leurs eſpeces, comme ſont la *gomme* arabique, la *gomme* adraganth, la ſarocolle, l'opoponax, le galbanum, l'euphorbe, l'ammoniac, le ſang de dragon, l'aſſa fœtida, le ſagapenum, &c. Les *gommes* ſont différentes des réſines; celles-là ſe diſſolvent dans l'eau, & celles-ci dans l'eſprit de vin.

GOMME, eſt une maladie qui arrive aux arbres de noyau, ſçavoir, aux pêchers, pruniers, ceriſiers, abricotiers, &c. C'eſt une eſpece de gangrene ou d'a-

postume, qui vient de la corruption de la séve qui s'extravase & s'épaissit. Elle se forme d'ordinaire à quelque endroit écorché ou rompu, & fait mourir toutes les parties voisines. Pour éviter qu'elle ne s'étende, il faut couper la branche malade, à deux ou trois pouces au-dessous de l'endroit affligé. La *gomme* se met aussi quelquefois à de grands arbres à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tête. Cette *gomme* n'est autre chose qu'un suc grossier, mal conditionné & gluant, qui ne pouvant s'ouvrir un passage à travers les fibres du corps de l'arbre pour leur servir de nourriture, est obligé, étant poussé par d'autre matiere qui lui succéde, de se jetter hors de l'arbre par l'écorce où ce suc forme une espece de glu. Liger.

GOUET se prend pour une serpe à couper des raisins. Il y a des lieux où l'on appelle *gouet* une grande & forte serpe, dont les Bucherons se servent pour couper du bois, faire des fagots, &c.

GOUSSE, en terme de Jardinage, se dit d'une envelope qui couvre les graines des légumes, comme pois, féves & autres. On dit une *gousse* d'ail, pour dire un cayeux ou rejetton de la pulpe de l'ail.

GOYAVE ou GOUYAVE, fruit de goyavier. La *goyave* approche assez de la poire.

GRADINS de jardin, ce sont de petites terrasses élevées en maniere de degrés, où l'on met des caisses, des vases & des pots de fleurs pour terminer une allée. On les fait de gazon ou de maçonnerie, en ligne droite ou circulaire, en maniere d'amphitéâtre.

GRAIN, terme d'Agriculture; se dit principalement des fruits & semences qui viennent dans des épis, & qui servent à nourrir les hommes & les bêtes. Sous ce mot de *grain* on entend le froment, le seigle, le mays, le sarrazin, le panil, l'orge, le millet, l'avoine, le lin & le chenevis. Il se dit aussi des petits corps ou fruits, que portent les arbres & les plantes, & qui leur sert ordinairement de semence, soit qu'ils viennent en pépins, en gousse, ou en grape. On dit un *grain* de grenade, de lierre, de laurier, d'aune, de sileria, de poivre, de raisin, de verjus, &c.

Grain se dit encore de la récolte & de la moisson. On dit: les *grains* sont beaux, bien venus; les *grains* sont semés; les *grains* sont battus. On appelle *gros grains*, les grains qui servent à la nourriture de l'homme, & qui se sement en Automne comme le seigle, le méteil & le froment; & les *menus grains* ceux qui servent à nourrir les animaux, comme l'orge, l'avoine, les pois, la vesce qui se sement en Mars.

GRAINE, est la semence que les plantes produisent pour la propagation, & pour la conservation de leur espece. La plante est toute entiere dans la *graine*, & dans la plûpart on la distingue nettement avec le microscope. Elle y est à la vérité pliée & envelopée, mais cependant remarquable. Les feuilles & la racine y sont dans une situation distincte & non confuse, & une *graine* n'est ordinairement qu'une plante en racourci, une plante concentrée, une petite miniature, mais qui contient tout. Il y en a où l'on découvre encore plus distinctement que dans les *glands* & dans les *avelines*, les plantes toutes formées avec leurs feuilles, leurs tiges & leurs racines. Il est aisé de voir par-là que la nature si sage fait toutes ses opérations par un même mécanisme, quoiqu'elle se cache souvent à nos yeux.

Non-seulement chaque *graine* contient en soi la plante qui en doit naître, mais elle renferme aussi une matiere blanche qu'on nomme *farine*, pour nourrir la plante naissante, jusqu'à ce qu'elle ait une racine capable de l'alimenter des sucs de la terre, & outre cette matiere farineuse, il y a une humeur huileuse

pour entretenir dans la *graine* le principe de vie qui anime la petite plante concentrée. Elle sécheroit, & periroit, sans cette huile vivifiante.

La plante est donc toute entiere dans la *graine*. Cette *graine* a une fécondité secrette & inépuisable. On tient aujourd'hui, comme une chose incontestable, qu'il n'y a point de plante qui ne vienne de *graine*. Les Anciens ont crû qu'il se faisoit plusieurs végétations sans semence, sur-tout des plantes imparfaites, comme sont les algues, le corail de la mer, les champignons, les truffes, les mousses sur la terre. Mais on s'est persuadé du contraire, en mettant de bonne terre dans un vaisseau de verre qu'on couvre d'un voile assez délié, pour qu'il n'y puisse entrer que l'air, le soleil & la pluie, assuré que le vent n'y porte aucune *graine*; on a beau la laisser exposée aux influences célestes, jamais il n'y vient la moindre apparence de plante.

On sçait par expérience, que presque toutes les plantes viennent de *graines*, & il est à présumer que celles dont la *graine* nous est inconnuë, ne laissent pas d'en avoir, mais que cette *graine* est imperceptible à cause de sa petitesse. Par exemple on a découvert à laide du microscope qu'il y a de la semence dans la fougere, dans le fameux lunaria des Chimistes, dans le polipode; dans la langue de cerf, dans l'opioglossum, dans le capillaire de Montpellier, dans l'orchis, l'ellébore, l'orobranche, l'ophris & la pirole, même dans le corail rouge & dans les champignons, quoique ces *graines* soient très-menues & presqu'imperceptibles.

Les animaux, non pas même les poissons, quelques nombreux qu'en soient les peuples, n'approchent pas de la fécondité des végétaux, elle est merveilleuse dans bien des plantes : le pavot blanc donne jusqu'à trente deux milles *graines*, à ne lui compter que quatre têtes, au lieu que dans un terroir fertile il est produit jusqu'à douze, de sorte qu'en augmentant à proportion la quantité de ses *graines*, on trouvera sur un seul pied de pavot, jusqu'à quatre-vingt seize milles *grains*. Cette fécondité, quoique surprenante, n'approche cependant pas de celle du tabac, qui donne trois cens soixante milles *graines*. La Langue de cerf, qui est une espece de capillaire, en produit jusqu'a un million. Le millet, le chanvre, le mûrier, le tournesol, & une infinité d'autres plantes, portent des fourmillieres de *graines*.

Il y a autant de sortes de *graines* que d'especes de plantes. La figure & la grosseur de la *graine* selon l'espece du végétal qui la porte, & ce qui est admirable, c'est que les grands arbres portent souvent les plus petites *graines*, en sorte qu'il n'y a aucune proportion entre la *graine* & la plante. La *graine* du tabac est cent fois plus menuë qu'une féve commune, cependant le tabac est une plante plus grande que la féve. La féve elle-même est plus grosse qu'un gland, qui produit cependant le plus ample, le plus vivace & peut-être le plus fécond de tous les arbres. Un noyau d'olive, une féve grosse comme un pois, de la *graine* qui échappera presqu'a la vuë, deviennent oliviers, hêtre, orme, cyprès, &c. Dans le potager même les plus grosses plantes, comme les racines, ont les plus petites *graines*.

M. Grew, dans son Anatomie des plantes, a fait de curieuses observations de plusieurs *graines*. Il dit en général qu'elles ont quatre envelopes, dont la premiere s'appelle la *capsule*, qui ressemble quelquefois à une petite bourse comme celle du cresson; quelquefois c'est une gousse, comme sont celles des légumes; quelquefois elle est divisée en deux, comme dans l'oseille & dans la renouée. La seconde & la troisiéme de ces envelopes s'appellent proprement les peaux de la *graine*, principalement dans les féves. La couleur de la peau est de

de diverses couleurs, depuis le blanc jusqu'au noir de jaïs. Sa figure est tantôt semblable à celle d'un rognon, comme en cette espece de *ben*, appellée *papaver spumeum*; tantôt elle est triangulaire, comme dans l'oseille & sceau de Salomon; quelquefois entre ronde & triangulaire, comme dans la manthe & dans la mélisse; quelquefois elle est ronde-plate, comme dans les giroflées & les amaranthes.; quelquefois sphérique, comme dans les navets & dans la plante appellée *asperula*; quelquefois ovale, comme dans le *scandix*, autrement appellé *veneris*, & dans les titymales; ou demi ovale, comme dans l'anis & dans le fenoüil; ou demi-ronde, comme dans la coriandre. On en trouve qui ont la figure d'une pique, comme dans la laituë; ou d'un cylindre, comme dans les jacobées; ou d'une pyramide, comme dans le bec de cigogne à feuille de guimauve. Il y en a de lisses & polies, comme celles de *scandix*; d'autres qui sont bouillonnées, comme celles du *blattaria*; d'autres qui sont remplies de petites fosses hexagones, semblables aux rayons de miel, comme celles des pavots, de jusquiane, du musle de veau, de passerage, &c. d'autres qui sont percées comme des pierres ponces, comme celles de gremil & du *Phalangium Creta*. Les peaux des *graines* de coignassier, de l'herbe aux puces, du cresson, de la roquette, du basilic, de la cameline & de plusieurs autres, ont un mucilage qu'il n'est pas aisé de remarquer lorsqu'elles sont séches. La quatriéme & derniere envelope se peut appeller secondine, parce qu'elle est dans les plantes à peu près ce que sont dans les animaux les membranes qui envelopent les fœtus. On la peut voir en coupant fort adroitement, & en morceaux fort minces, les peaux d'une féve nouvellement formée. M. Bradeley, dans son Paralléle entre les plantes & les animaux, y trouve une certaine analogie, & dit chapitre 2. que chaque plante porte avec elle les puissances mâle & femelle, & qu'elles ressemblent à ces coquillages hermaphrodites, qui peuvent engendrer sans le secours d'aucun individu de leur même classe. On y peut voir son Systême sur la génération des plantes, & ce que nous avons sur cette matiere, dans l'Histoire de l'Académie des Sciences des années 1711. & 1712. n'étant point de notre sujet de traiter de l'Histoire naturelle des végétaux. Leurs productions, leurs propriétés & leur culture étant tout ce que nous devons avoir en vûë dans cet ouvrage.

On n'employe gueres dans le Jardinage que des *graines* & semences d'un an, ou deux au plus; autrement on court risque de semer inutilement. Il n'y a gueres que les pois, les féves, les *graines* de melons, concombres, citrouilles, potirons, qui durent des huit & dix ans. Les *graines* des choux-fleurs en durent trois ou quatre; celles de toutes sortes de chicorées cinq ou six. De toutes les *graines*, il n'y en a point qui se conservent si peu, que celles des laituës; elles sont cependant meilleures la seconde année que la premiere. mais elles ne valent plus rien la troisiéme. On peut distinguer les *graines*, en *graines* potageres, *graines* à fleurs & *graines* des arbres.

Les *graines* potageres se sement en quatre Lunes; sçavoir en la Lune de Février, en celle de Mars jusqu'à la Lune de May, & en Automne, toujours depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre. Les *graines* se sement sur des couches bien préparées. Chaque espece a son rayon à part, on les éloigne les unes des autres, & en arrachant les méchantes herbes, il faut prendre garde d arracher les *graines*; car on peut s'y tromper jusqu'à ce qu'elles soient grandes. Quand les *graines* sont semées, si la couche n'est pas mouillée, on l'arrose, & l'on continuë s'il fait chaud, &

que la couche soit séche. Comme les gelées blanches font mourir les *graines*, on a soin de couvrir les couches pendant la nuit, & on éleve les couvertures, de sorte qu'elles ne posent en aucune façon sur ces couches, & il faut leur donner un demi-pied d'élévation. Lorsque le Soleil donne dessus, on les découvre tous les matins, & on les recouvre tous les soirs avant que la gelée donne; & quand les *graines* sont à la hauteur qu'on juge à propos, on les plante loin l'une de l'autre, selon leur grosseur.

Les *graines* des fleurs se sement aussi toutes en quatre Lunes; sçavoir en la Lune de Février, en la Lune de Mars jusqu'en la Lune de Mai. On en peut aussi semer en Automne, depuis la mi-Octobre. Les *graines* des fleurs demandent pour être semées les mêmes apprêts & les mêmes soins que les *graines* potageres, c'est-à-dire, une couche garnie de bon fumier chaud, par-dessus un demi-pied de vieux terreau pourri, sur laquelle couche, après que la grande chaleur est passée, on fait des rayons à quatre doigts les uns des autres, pour semer dans chacun les *graines* de la même espece. Quand les *graines* sont semées, & qu'on les a couvertes de l'épaisseur de deux travers de doigt de terreau, on arrose la couche avec un petit arrosoir, & cela tous les jours, quand il fait sec. On les couvre de peur des gelées blanches, comme on fait pour les *graines* potageres, en étendant les couvertures sur des cerceaux, & on les découvre le jour quand le Soleil est sur la couche. L'attention qu'on doit avoir, c'est de ne rien arracher dans les rayons de ces couches, que les jeunes fleurs levées ne soient déja bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe; car elles viennent de même.

Pour les *graines* d'arbres, il les faut planter depuis le mois de Mars jusqu'à la Saint Jean, & depuis la mi-Août jusqu'à la mi Octobre. On prend de la terre forte, de la terre neuve, de la terre des jardins & du terreau; on mêle le tout ensemble, qu'on passe a la claie. Si on seme en terre, on met sept à huit hotées de cette terre sur les planches, & on laboure le tout. Si on seme les *graines* dans des caisses ou autres vaisseaux, on les remplit de cette terre. Ces *graines* semées en Automne ou au Printems, doivent être couvertes de quatre bons travers de doigts d'épaisseur. Si elles se découvrent, on les recouvre; on les arrose s'il ne pleut point, ce qu'on continuë jusqu'à ce que ces arbres naissans soient un peu grands. On doit prendre garde à la gelée, & les couvrir s'il en est besoin.

On plante dans la même saison les *graines* d'espicias & d'if, mais on fait tremper la *graine* d'if dans l'eau quatre ou cinq jours avant que de la planter; elle demeure un an sans lever. Pour la *graine* d'espicias, on ne la fait point tremper; elle demande de la terre forte & grasse, avec de la terre glaise & un peu de terreau. On mêle le tout ensemble, & on prépare la terre en quelque lieu qu'on veut, pourvû que ce ne soit pas au grand Soleil. Quand cette *graine* est levée, on couvre les jeunes plantes quand le Soleil paroît, & on les découvre quand il est passé. Dans les tems de chaleur, on leur donne tous les jours de l'eau; ce que l'on continuë jusqu'à ce que ces plans soient un peu grands: alors on ne leur fait plus rien que de les arroser, & de les replanter où on juge à propos.

Parmi les arbres qui contribuent à l'embellissement d'un jardin, on peut distinguer ceux qui portent des *graines*, d'avec ceux qui portent des fruits. Les arbres les plus en usage qui donnent de la *graine*, sont l'orme, le tillot, le sicomore, le frêne, l'érable & le bouleau. Ceux qui portent des fruits, sont le chêne, le maronier d'Inde, le châtai-

gnier, le hêtre, & le noisetier ou coudrier. Les *graines* & les fruits de ces arbres se recueillent au mois d'Octobre : il en faut excepter les *graines* d'orme, qui se ramassent au mois de Mai, & qui se sement dans le même tems.

La fin de Février, ou le commencement du mois de Mars, est le tems le plus propre pour semer les *graines* & les fruits des arbres. On pourroit cependant les mettre en terre dans le mois de Décembre, mais la gelée, la pourriture, les mulots & les oiseaux seroient à craindre. On doit choisir les *graines* grosses, rondes, pleines en dedans, d'un beau verd, & de l'année précédente. Les fruits doivent avoir à peu près les mêmes qualités : il faut les choisir gros, unis, clairs, pleins, entiers, & de l'année précédente.

Pour conserver les *graines*, on les étend dans un grenier ou autre lieu sec ; on doit avoir soin de les visiter & de les remuer comme on fait le bled ; on peut encore les enfermer dans des sachets, qu'on suspend au plancher dans un lieu sec & âcre. Pour les fruits, comme le gland, le maron d'Inde, la châtaigne, la faine & la noisette, on les conserve dans des mannequins avec du sable. On y fait un lit de sable, puis un lit de ces fruits ; on fait encore un lit de sable, & par-dessus un autre lit de ces fruits. On continue ainsi jusqu'à ce qu'on ait employé tout ce que l'on veut garder de fruits, & l'on serre ces mannequins pendant l'Hyver dans un lieu sec & un peu chaud.

GRAINE DE CANARIE, c'est une plante qui produit beaucoup de petites tiges, qui sont semblables à celles de l'épautre. Elles sont de la hauteur d'un pied & demi, minces, douces, distinguées par plusieurs nœuds. Sa *graine* est blanche, longuette, de la grosseur de celle du millet. Ses racines sont petites & fort minces. On seme cette plante en Italie par rareté. Celle qui croît à Malthe, & aux Isles Canaries, a la *graine* noire. On en trouve assez à Marseille. La *graine* sert à nourrir les petits oiseaux nommés *canaris*.

GRAINE D'ECARLATE, petit arbre qui porte cette *graine*. Il a les branches épaisses. Ses feuilles sont épineuses tout à l'entour comme celles du houx, mais beaucoup plus petites. Ses grains sont ronds, vuides, de couleur de vermillon ; on en fait la confection alkermès. Cette plante naît dans l'Arménie, quelquefois sur les chênes dans la Cilicie, en Pologne, en Bohème & dans le Languedoc aux environs de Montpellier.

GRAINE D'AVIGNON, qu'on appelle ainsi, parce qu'on en prépare beaucoup à Avignon, fournit trois couleurs, sur tout pour enluminer les cartes ; le jaune, le bleu & le verd. Ce n'est que la *graine* du nerprun, arbrisseau qui croît dans les haies. *Voyez* NERPRUN.

GRAINER, monter en graine. LA QUINTINIE, LIGER & CHOMEL écrivent *grainer*, & le *Dictionnaire de Trevoux* écrit *grêner*. En Eté la plûpart des plantes font de la *graine*, montent en *graine* pour se multiplier ; autrement l'espece en périroit. C'est une chose incroyable de voir toutes les différences qui se remarquent aux *graines*, tant pour la couleur & la grosseur, que pour la figure & l'ornement. Le mycroscope y fait voir des merveilles surprenantes. Les plantes font une tige au haut de laquelle se forme ordinairement la *graine*. Il y a des plantes qui montent trop tôt en *graine*, comme les laitues pommées, la chicorée, &c. ce qui arrive encore plus quand le terroir n'est pas bon, ou qu'il n'est pas suffisamment arrosé dans les grandes chaleurs. Il y a encore de certaines plantes qui ne *grainent* pas comme on voudroit, par exemple, les plantes d'œillets, de passe-tout, de choux-fleurs ; & dans les terroirs froids & hu-

mides, le basilic, le persil de Macédoine ne *grainent* point, ou plutôt *grainent* si tard, que leur *graine* ne sçauroit mûrir.

GRAINETIER, selon CHOMEL, LA QUINTINIE & LIGER, c'est un Marchand de grosses graines, comme bled, avoine, &c.

GRAINIER, selon les Auteurs ci-dessus cités, est un Marchand de graines, tant potagéres que de fleurs ; & selon le *Dictionnaire de Trévoux*, *grainier* est pris non-seulement pour un Marchand de *graine*, mais encore pour un Marchand de *grains* en détail & à petite mesure.

GRAIRIE, terme des Eaux & Forêts; partie d'un bois qui est possédé en communication. Il en est fait mention en la plûpart des articles de la Nouvelle Ordonnance des Eaux & Forêts.

GRAIRIE, est aussi un droit que le Roi prend sur les bois, qui sont sur les très-fonds d'autrui, à cause de la justice qu'il fait exercer par ses Officiers des Eaux & Forêts pour leur conservation, comme à Orléans on paye deux sols parisis d'une part, & dix-huit deniers d'autre pour ce droit, comme dit CHAUFFOUR. Ce droit est différent selon les lieux. Quelquefois on prend pour la même chose indifféremment les mots de *grairie* & de *grurie* ou *gruerie*, mais il ne faut pas les confondre, puisqu'ils ont des significations différentes, quoiqu'ils aient quelquefois la même.

GRAMEN, sorte de petite herbe qui croît dans les cours & sur les terres, appellée autrement *gramen*. Il y a un grand nombre d'especes de *gramen*. Voy. CHIENDENT.

GRAND ALBARDIER, nom d'œillet. C'est un incarnat vif sur un blanc, il approche du tertio de Paris, sauf que son feu n'est pas si vif, son blanc aussi est plus grand. Sa fleur est assez large, mais ses panaches ne sont pas bien gros ni détachés. Sa plante est vigoureuse, & sa tige s'éleve extrêmement haut. Il vient de Flandres. Cinq boutons lui suffiront pour l'empêcher de crever, & en recueillir la graine. MORIN.

GRAND AMIRAL DE FRANCE, œillet cramoisi sur un beau blanc. Il se trouve à Lille. Sa fleur est hâtive; sa plante robuste & abondante en margottes : il ne crêve point, si on lui laisse quatre à cinq boutons. MORIN.

GRAND ARGENTIER, œillet rouge-brun : tout semblable au *grand maréchal*. MORIN.

GRAND-BEAUTE', œillet violet brun sur un blanc de lait; sa fleur est large, ses panaches gros & détachés ; sa plante vigoureuse, sujette néanmoins au blanc. Il faut la préserver des broüillards. Elle graine & se trouve à Compiegne. Il ne lui faut laisser que cinq boutons. MORIN.

GRANDE BRABANÇONNE, tulipe rouge cramoisi, colombin blanc, nom d'entrée.

GRAND CESAR, nom que les Fleuristes donnent à un œillet. C'est un violet & blanc large; il est fort bien détaché, porte une grosse fleur, & il grêne. MORIN.

GRAND CHAMBELLAN, le même œillet que le beau cramoisi. MORIN.

GRAND CONQUERANT, nom que les Fleuristes donnent à un œillet brun sur un blanc assez fin. Sa fleur est fort grosse, & comme elle est garnie de beaucoup de feuilles, elle s'éleve en la façon d'un petit dôme. Ses panaches ne sont point fort gros ni fort détachés, ayant des mouchetures sur les feuilles, mais qui ne ternissent point la beauté de sa fleur. Sa plante est robuste, néanmoins susceptible du blanc; quoique son bouton soit gros, il ne se fend pas. Il faut lui laisser cinq boutons, & voir s'il grénera. MORIN.

GRAND CORNARD, tulipe rouge, tirant sur le colombin, & jaune-citron. MORIN.

GRAND CRAMOISI DE LILLE, œillet dont le nom porte la couleur & le lieu de sa naissance; son blanc est admirable tant il est fin. Sa fleur large, tracée de gros panaches non confus. Il grene & ne creve pas, si on lui laisse six boutons. MORIN.

GRAND CYRUS, les Jardiniers appellent ainsi un œillet qui porte une belle fleur tracée d'un gros panache, incarnat-pâle sur un fin blanc bien détaché. Il est sujet au blanc & à la pourriture : il ne creve pas si on lui laisse cinq boutons. MORIN.

GRAND ETENDARD, nom d'une tulipe. Le *grand étendard* est tanné, rosé, & jaune blanchissant. MORIN.

GRAMD INCARNAT. *Voyez* INCARNAT.

GRAND MARECHAL, nom que les Fleuristes donnent à un œillet. C'est un rouge brun sur un blanc qui n'est point fin. Ses panaches ne sont point entierement détachés, mais c'est une fleur large, ronde & garnie de beaucoup de feuilles qui sortent en dôme, & qui grene. Il se trouve à Lille, & ne casse pas, si on lui laisse quatre à cinq boutons. MORIN.

GRAND NOIR, œillet pourpre fort enfoncé, grand & large; sa plante est pourtant fort délicate. Sa fleur n'est pas fort détachée, ayant des mouchetures sur son blanc qui est fin. Cinq boutons suffisent MORIN.

GRAND-PREAUX, œillet qui s'appelle autrement *paon royal*. Il est violet & blanc, porte une grosse fleur; le panache est fort & détaché, il grene, aussi la plante est robuste, sujette pourtant à la galle ou aux taches, de couleur de gris sale. C'est assez de quatre boutons sur son maître dard. MORIN.

GRAND-PRIEUR, nom que les Fleuristes ont donné à un œillet violet, pourpré sur un blanc de lait; sa fleur est fort ronde, large & tracée de gros panaches : il ne creve point. Sa plante est forte, & son verd admirable, qui donne toujours espérance d'en voir sortir une belle fleur, pourvû qu'on ne lui laisse que quatre à cinq boutons sur son principal montant. MORIN.

GRAND-TURC, œillet incarnat, pâle, sur un beau blanc; le panache est fort gros, mais confus. Sa fleur n'en est pas large, il pourroit passer pour un morillon. Sa plante est assez délicate, ne creve pas en lui laissant quatre boutons.

GRANGE, lieu où l'on serre & où l'on bat les bleds. La *grange* est composée d'une travée de chaque côté, & d'une aire au milieu où on bat le grain. C'est dans ces travées qu'on entasse les gerbes. Lorsqu'on veut bâtir une *grange*, il faut observer que les matériaux en soient bons, soit qu'ils soient de pierre ou de bois, que les fondemens en soient solides, & la couverture bien faite. L'entrée doit être exposée au Levant, parce qu'on prétend qu'il y entre un air qui est salutaire aux grains qu'on y entasse. On voit en certains endroits une poulie au milieu de la *grange*, où par le moyen d'une corde qui la fait rouler, on enleve les gerbes sur un échafaud au-dessus de l'aire. Il y en a d'autres où cette petite machine n'est point, parce que leur construction ne le permet pas. Il faut toujours bâtir une *grange* sur un terrein élevé, crainte que l'humidité n'endommage le bled qu'on y entasse.

On trouve peu de *granges* en Hollande qui soient fermées de murs ou d'autre clôture. Les peuples de ce pays entassent leurs gerbes en monceaux, faits en maniere de pyramide, soutenus par quatre ou plusieurs petits piliers de bois également distans l'un de l'autre, & garnis de chevilles de bois qui les tiennent en état. Cette maniere de *grange*, disent-ils, n'est pas si sujette aux rats que les autres. Ils entassent de même leurs foins.

GRANGE, en plusieurs Provinces de France se prend encore pour toute une métairie, & les habitans de ces pays disent, je vas à ma *grange*; c'est-à-dire, à ma maison des champs : cela s'appelle prendre une partie pour le tout. Il est vrai que la *grange* est celle que l'on considere le plus dans une ferme ou dans une métairie, car on y serre toute la moisson d'une année.

GRANGEAGE, maniere de donner une terre à ferme ou à loüage. La donner à *grangeage*, c'est la donner à un Laboureur pour la cultiver, à condition de partager avec lui les fruits qu'elle produira.

GRANGIER, d'autres disent *granger*; en Agriculture est un Métayer qui a soin de recueillir les grains, & de les serrer dans la grange.

GRAPE, fruit ou semence de plusieurs arbres ou plantes, qui se divise en plusieurs grains attachés ensemble. Il se dit particulierement de la vigne. On dit aussi que le lierre, le sureau, l'acacia, le filéria, l'aune, portent leur fruit en *grape*. Voyez VIN.

GRAPILLER, c'est chercher les petites grapes que les Vendangeurs ont laissé dans la vigne.

GRAPILLON, diminutif de grape; c'est une petite grape, ou une partie, qu'on détache d'une grape.

GRAS, se dit à l'égard des herbages & des pâturages. C'est dans les *gras* pâturages qu'on met les bœufs à l'engrais. On appelle aussi *terres grasses*, celles qui sont d'une consistance tenace; ce sont ordinairement les plus fertiles en bled de froment. On appelle encore *terres grasses*, les terres d'argile & la glaise, dont les Potiers & les Fontainiers se servent.

GRASSETTE, plante qui pousse six ou sept feuilles, & quelquefois davantage, couchées sur la terre, d'un verd pâle, grasses, luisantes, longues de deux pouces, larges d'environ un pouce, un peu obtuses en leur extrémité. Il s'éleve entre ces feuilles quelques pédicules hauts de trois ou quatre pouces, qui soutiennent chacun en son sommet une fleur purpurine, violette ou blanche, semblable à celle de la violette, mais d'une seule piece, coupée en deux lévres, & recoupée en quelques parties. Cette fleur est terminée dans le fond par un éperon; lorsqu'elle est passée, il devient un fruit qui est une coque enveloppée du calice dans sa partie inférieure. Cette coque s'ouvre en deux quartiers, & laisse voir un bouton dans lequel sont entassées plusieurs semences menuës, presque rondes. Sa racine consiste en quelques fibres blanches, assez grosses. Cette plante est vulnéraire & déterfive; elle consolide les plaies étant écrasée, mêlée avec du beurre frais, & appliquée sur le mal.

GRAT, terme de Campagne; lieu où les poules *grattent* pour chercher des vers & des insectes dans le fumier & dans la terre.

GRATELLE, maladie des agneaux. Ces animaux gagnent la *gratelle*, pour avoir mangé de l'herbe mouillée de rosée. Elle leur vient au menton. Pour y remédier on prend du sel broyé avec de l'hysope, autant de l'un que de l'autre; on en frote le museau, le palais & la langue de l'agneau grateleux, puis on lui lave cette *gratelle* avec du vinaigre, ensuite avec du sain-doux & de la poix de résine, le tout fondu ensemble, & la *gratelle* guérit.

GRATERON, plante qui d'une petite racine pousse plusieurs tiges quarrées, rudes au toucher, menuës, foibles, s'attachant aux corps voisins, branchuës, longues de trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont longuettes, étroites, veluës au nombre de sept, disposées autour des nœuds des tiges en forme d'étoiles comme celles de la garance. Ses fleurs sont fort petites, blanches, découpées chacune en quatre parties.

Lorſqu'elles ſont paſſées, il vient un fruit ſec à deux graines, preſque ſphériques, attachées enſemble, un peu creuſes vers le milieu, couvertes d'une peau noire, ſéche & remplie d'une pulpe blanche. L'eau diſtillée de cette plante eſt bonne pour les maux de poitrine & pour les vapeurs; quelques-uns la font boire dans la pleuréſie. Il y a une autre eſpece de *grateron*, qu'on appelle *aſperula*. Le *grateron* croît dans les haies & dans les buiſſons, auxquels elle s'accroche, & eſt une plante apéritive.

GRATIOLE, plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, entrecoupées de beaucoup de nœuds, & accompagnées de feuilles oblongues, étroites à peu près comme celles de l'hyſſope, crénelées en leurs bords, oppoſées vis-à-vis l'une de l'autre. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles; elles ſont d'une ſeule piece, découpées en deux lévres purpurines ou blanchâtres. Lorſque la fleur eſt paſſée, il vient un fruit qui eſt une coque diviſée en deux loges remplies de pluſieurs ſemences menuës. Ses racines ſont groſſes comme les plumes d'oie, rampantes, blanches, noüeuſes, garnies de fibres blanches. Toute cette plante eſt fort amere, elle purge vigoureuſement par haut & par bas; c'eſt pourquoi on l'ordonne aux hydropiques, aux cakectiques, à ceux qui ont la fiévre tierce ou quarte, ou qui ſont ſujets à la goute & à la ſciatique. La *gratiole* ſe nomme encore *herbe a pauvre homme*, parce qu'il n'y a preſque que les pauvres qui en faſſent uſage, & qu'elle eſt purgative.

GRATTE-CU, c'eſt le nom qu'on donne communément au fruit de l'églantier. Il eſt ovale ou oblong, gros comme un gland, devenant rouge à meſure qu'il mûrit. On en fait une conſerve, qu'on appelle conſerve de *Cynorrhodon*; on en met auſſi dans les ptiſannes apéritives. Ce mot vient du poil dur qu'il contient, & qui s'attache quand on le monde, aux doigts & aux autres parties qui le touchent, en ſorte qu'il donne une démangeaiſon qui excite long-tems à ſe gratter. Sa ſemence eſt aſtringente, on s'en ſert en décoction pour les injections.

GREFFE, petite partie, petit ſcion, ou petit rejetton d'un arbre qu'on ente, qu'on inſére dans un autre pour lui faire produire des fruits de la même nature, de la même eſpece que celle de l'arbre dont on a pris la *greffe*. On donne encore le nom de *greffe* à l'œil que l'on leve à la branche de l'arbre, dont on veut avoir l'eſpece lorſqu'il eſt en ſéve, & qu'on inſére dans le corps d'un autre arbre. Ce mot vient de la reſſemblance qu'ont les *greffes* avec la pointe d'un canif qu'on appelloit anciennement *greffe*, dérivé de *graphium*.

La *greffe* eſt le triomphe de l'art ſur la nature. Un arbre par ce moyen change d'eſpece, de ſexe, de tête au gré d'un Jardinier habile. On a trouvé par-là le moyen de changer les ſauvageons de nature, de métamorphoſer les fruits, de les multiplier prodigieuſement, d'en mêler les eſpeces, & d'en avoir de tous les climats.

L'uſage de la *greffe* eſt ce qu'il y a de plus ingénieux, de plus agréable & de plus utile dans l'Agriculture. Sans cet art nous ſerions réduits aux ſeuls ſecrets que la nature & les pays nous fourniroient. L'homme curieux & adroit a été foüiller dans les forêts les plus affreuſes, & en a tiré pluſieurs ſortes d'arbres extraordinaires, que la nature avoit pris ſoin de lui cacher. L'*amadote* a été trouvée dans une forêt de Bourgogne; l'*ambrette* conſerve encore les épines de ſon naturel ſauvage; le *bezi-d'héri* porte le nom de ſauvageon, qu'on nomme en Bretagne *bezi*, ou *bezier*, & d'*héri*, qui eſt le nom d'une forêt de cette Province, où on a découvert ce fruit. Le *bezi de Queſſoi* vient de la fo-

rêt de *Queſſoi* en Bretagne; la pomme d'*apie* a été priſe dans la forêt de ſon nom.

L'homme en a encore été chercher d'autres dans les forêts les plus éloignées, & en a fait un ſi grand amas d'eſpeces différentes, qu'elles vont preſqu'à l'infini.

La poire de *bon chrétien* d'hyver a été apportée de Hongrie; la *pêche* eſt venuë des Perſes, qui l'envoyerent en Occident, croyant empoiſonner les Européens; car elle étoit chez les Perſes un poiſon dangereux: mais le changement de climat la fit changer de nature, & c'eſt aujourd'hui un de nos fruits les plus exquis.

Le mélange d'une ſorte de fruit avec un autre, nous en a encore ſouvent donné qui ont éte inconnus à nos peres, & l'art a fourni à l'homme curieux mille moyens pour en augmenter le nombre, & perpétuer les bonnes eſpeces. L'orange qu'on appelle *brigearia*, eſt moitié citron, & moitié orange. Le Grand Duc de Toſcane en a eu des premiers.

Mais c'eſt outrer ce bel art, que de vouloir par des entrepriſes biſarres forcer la nature à produire des fruits nouveaux & monſtrueux; comme de *greffer* de la *vigne* ſur des *noyers* & ſur des *oliviers*, pour avoir des grapes de raiſins pleines d'huile; d'*enter* de la *calville* ſur des *mûriers noirs*, & des *pêchers* ſur des *coignaſſiers*, pour avoir des *pommes noires* & des *pêches ſans noyau*; de *greffer* le *noyer* ſur l'*arboiſier*; enter des *pommes* ſur des *plantes ſtériles*; des *châtaignes* ſur des *hêtres*, des *poires* ſur des *frênes*, du *gland* ſur des *ormes*, &c. car la nature chaſte dans ſes alliances, & fidelle dans ſes productions, n'a pû être débauchée, ou pour mieux dire, ſi quelques arbres entés de rameau d'une eſpece ſi éloignée ont produit quelque choſe, ce n'a été que des productions languiſſantes & de peu de durée.

Ce qui doit nous ſuffire, c'eſt que chaque eſpece de bons fruits peut ſe *greffer* heureuſement ſur des ſauvageons, ou autres ſujets d'une nature à peu près ſemblable à la leur. On peut même ſur le même arbre enter ſur différens côtés du tronc, ou ſur différentes branches; mais il faut toujours que ces eſpeces aient de la ſimpathie, & qu'elles ſoient d'une nature à peu près ſemblable. Ainſi le *pommier* peut produire des *poires*, & le *poirier* des *pommes*. On fait venir des *prunes*, des *pêches* ſur un *amandier*; des *cormes* ſur un *prunier*, des *poires*, des *pommes*, des *prunes* ſur des *mûriers*; des *poires* ſur des *ſauvageons*, ſur du *paradis*, ſur des *coignaſſiers*, ſur des *épines blanches*, & même ſur des *néſliers*. Voilà tout au plus en quoi peut réuſſir le mélange des *greffes*, ſuivant l'expérience de nos jours; encore ces fruits ne ſont-ils ſouvent que des ſujets languiſſans. On remarque même que le *bon chrétien* d'Eté muſqué, & les *poiriers* de portail ont plus de peine que les autres poiriers à prendre ſur les coignaſſiers, & que les poiriers à groſſe queuë n'admettent pas volontiers la *greffe* de toutes ſortes de poiriers.

Il y a quelques arbres fruitiers qui ſont francs de leur eſpece, & qui rapportent de bons fruits ſans être *greffés*; mais il y en a peu, & la plûpart ont beſoin de ce ſecours, ou par néceſſité, ou du moins pour être forts & bons. Tout le ſecret & tout le fruit de l'art de la *greffe*, conſiſte à planter une partie de quelque arbre qu'on eſtime, ſur quelqu'endroit d'un autre arbre qui déplaît. On peut *greffer* un arbre à tel endroit, autant de fois, & à tel âge qu'on voudra, pourvû qu'il ne ſoit ni trop jeune, ni trop vieux pour cette opération.

On doit *greffer* les arbres auſſi-tôt qu'ils ſont aſſez forts pour cela; le fruit en devient plus gros, & d'un relief plus fin. On *greffe* communément les amandiers au bout de l'année, & les autres

à deux ou trois ans plus ou moins suivant leur force.

Les fruits de jardin pour la bonté desquels on se sert de la *greffe*, sont les poires, les pommes, les prunes, les pêches & pavies, les abricots, toutes sortes de cerises, des azeroles, les coings, & quelquefois des nefles.

On *greffe* les poiriers sur des coignassiers, ou sur des poiriers sauvageons. Il faut choisir les coignassiers femelles, bien sains, qui fassent de grandes feuilles & de beaux jets, & qui aient l'écorce lisse & noirâtre. Ils réussissent merveilleusement en espalier, ou en buisson, rarement en arbres de tige, parce qu'ils se décolent au vent. Il y a cependant quelques especes de bons poiriers, comme le *bon chrétien* d'Eté musqué &. les *portails*; qui ont peine à prendre sur les coignassiers. Les poiriers sauvageons de bois sont de très-bons sujets pour les arbres nains, & même pour ceux de tige. Mais les sauvageons de pépiniere & les rejettons des vieux pieds ne sont bons que pour les arbres de tige, parce qu'ils sont trop vigoureux pour demeurer bas.

Les poiriers *greffés* se servent réciproquement de sujets pour le changement des *greffes*, à l'exception de quelques-uns, comme les poiriers de grosse queuë, qui sont *indisciplinables*, dit LA QUINTINIE. On *greffe* quelquefois des poiriers sur des pommiers, sur de l'épine blanche & des néfliers; mais la *greffe* ou le *plan* réussissent rarement.

Les pommiers se *greffent* ou sur des pommiers sauvageons, ou sur des pommiers de paradis, ou des douçains, avec cette différence que les sauvageons, soit de souche, de pépins, ou de rejettons sont propres pour faire des pommiers de tige, ou de grands buissons échapés; mais ils ne valent rien pour faire des pommiers nains, au lieu que les paradis sont très propres pour demeurer nains & occuper peu de place, parce qu'ils poussent peu de bois, & font promptement du fruit. Le douçain au contraire n'est bon qu'en tige. Les pommiers qu'on hazarde de *greffer* sur poiriers ou sur coignassiers réussissent peu.

Les pruniers ne se *greffent* que sur d'autres pruniers, encore n'est-ce que sur un petit nombre d'especes; comme le Saint Julien, le damas noir, les cerisettes, & ils ne réussissent guéres sur les bonnes, comme perdrigons, Sainte Catherine, prunes d'abricot. Ils prennent quelquefois sur de gros amandiers.

Les pêchers veulent être *greffés* sur des pruniers de Saint Julien ou de damas noir, ou sur des abricotiers déja *greffés*, ou sur de jeunes amandiers de l'année. En général pour tous les arbres fruitiers à noyau, il faut mieux les *greffer* sur amandiers, ou sur pruniers de Saint Julien, ou de damas noir, que d'en élever de noyau.

Les abricotiers viennent de noyau, mais il vaut mieux en *greffer* sur amandiers, sur pruniers de damas noir ou de Saint Julien, ou sur ceux qui portent les plus belles prunes blanches.

On *greffe* toutes sortes de cerises, & on les *greffe* sur des merisiers, ou sur des cerisiers de pied; les derniers sont meilleurs pour les cerises précoces, qu'on met d'ordinaire en espalier, parce qu'ils ne sont pas si vigoureux que les merisiers.

L'azérolier qui n'est qu'un composé de deux arbres confondus & incorporés, se *greffe* sur l'épine blanche, quelquefois sur de petits sauvageons de poiriers, ou sur des coignassiers, ou des poiriers *greffés* qui ne réussissent pas bien.

Les amandiers viennent d'eux-mêmes, ou on les *greffe* les uns sur les autres.

De même on ne *greffe* guéres les coignassiers, parce qu'ils font aisément du fruit d'eux-mêmes. On peut *greffer* du coignassier de Portugal sur celui de

France, pour en bonifier l'espece; on en *greffe* aussi sur les poiriers.

De même les mûriers naissent tous francs; on en *greffe* cependant à la pousse, d'écussons entés sur d'autres mûriers de meilleure espece.

Les néfliers se *greffent* sur d'autres néfliers, sur de l'épine blanche, sur coignassiers & sur poiriers.

Il y a six différentes sortes de *greffe*; la *greffe en écusson*, la *greffe en fente*, la *greffe en couronne*, la *greffe en flute*, la *greffe en emporte pièce*, & la *greffe en approche*; mais il n'y a que les trois premieres qui soient beaucoup d'usage, les autres sont peu utiles, ou elles ne different des premieres, que par quelques circonstances de plus ou de moins.

On peut *greffer* pendant toute l'année; sçavoir en *fente* au mois de Février, Mars & Avril; au commencement de Mai en *couronne*; en *écusson* en Juin, Juillet, Août & Septembre, & au commencement d'Octobre sur les amandiers & sur les pêchers de noyau. On peut aussi *greffer* en *fente* en Novembre, Décembre & Janvier; mais ce travail réussit peu. Il vaut mieux le faire dans la vraie saison qu'on vient de dire.

Dans les terres séches & sabloneuses, on *greffe* six ou sept jours plutôt, que dans les terres humides & grasses, parce qu'elles sont plus tardives.

Quand c'est une pépiniere que l'on *greffe*, il faut en enter tous les arbres en une fois, & pour cet effet arracher les sauvageons qui sont trop foibles, & les replanter ailleurs; car ils étoufferoient les *greffes*. Quand on *greffe* une pépiniere, il faut de l'ordre pour en bien distinguer les especes, tant à pépins qu'à noyau. Le meilleur est de *greffer* d'une même espece de fruit, ou une rangée entiere de sauvageons, ou une partie, & en même tems écrire sur un papier le nom des fruits, la quantité des pieds d'arbres qui en sont *greffés*, en quelle rangée ils sont, & si dans une même il y en a plusieurs entés de différentes especes, marquer avec un gros pieu le commencement de chacune, afin qu'on ne puisse pas se tromper quand on en voudra lever quelque arbre. Pour avoir toutes sortes des meilleures poires, on doit en *greffer* les pépinieres de coignassiers, y enter quelques fruits des grosses especes, pour y *regreffer* en *fente* des poires rares.

GREFFE EN FENTE, ou POUPÉE. On *greffe* de la sorte sur toutes sortes de bons arbres fruitiers, même sur d'autres grands arbres; & non-seulement sur des grosses tiges qu'on a étronçonnées, mais aussi sur plusieurs branches d'arbres, soit nains, soit de tige, pourvû que les uns & les autres aient environ trois pouces de tour à l'endroit où se doit faire la *fente*, pour pouvoir la souffrir & serrer suffisamment la *greffe*.

Celle qui se fait en *fente*, est bonne particulierement pour les poiriers & pommiers francs, parce qu'elle vient bien plus vîte que celle qui se fait en *écusson*. Elle est aussi la meilleure sur les pommiers de paradis, sur les douçains & sur les pruniers, lorsqu'on y ente d'autres pruniers. Elle est encore bonne sur les cerisiers & sur les merisiers, quoique les fruits à noyau, sur tout les pêches, réussissent moins régulierement en *fente* que les fruits à pépin.

Tout le mois de Février, & une bonne partie de Mars sont admirables pour les *greffes en fente*, mais il faut se hâter quand l'année est avancée, & surtout que l'arbre ne soit pas encore entré en séve, en sorte que l'écorce ne se détache pas du bois, car si-tôt qu'elle se détache, il est trop tard pour de l'année *greffer en fente*. C'est pourquoi il faut être diligent à faire ses provisions de *greffes*, & à les appliquer. On peut pourtant *greffer en fente* les pommiers jusques dans le mois d'Avril, parce qu'ils sont difficiles à émouvoir;

& qu'ils se mettent tard en séve. Il ne faut point *greffer*; soit en *fente*, soit en *écusson*, quand il pleut, ou qu'il vente, sur-tout du Sud ou du Sud-Ouest.

Les *greffes* ou rameaux qu'on veut enter, doivent être pris sur des arbres vigoureux, qui soient dans leur année de rapport, & sur des branches bien saines & chargées de boutons à fruit. On les leve quand l'arbre n'est point en séve. Pour les conserver quelque tems, on les enterre dans un endroit frais. L'hyver on peut les garder un mois ou deux, en les mettant a moitié en terre; elles prennent mieux quand elles ont été dans l'eau pendant deux heures, avant que d'être mises en *fente*, & on doit en rafraîchir les deux bouts. La *greffe* doit être de deux ou trois pouces de long, ou pour mieux dire il doit s'y trouver au moins trois bons yeux.

Il faut pour *greffer en fente* un marteau, un coin de bois dur, un greffoir pour tailler les *greffes* & fendre le sauvageon, & une scie pour le scier à hauteur convenable. en allant *greffer*, on prend de la terre glaise ou de l'argile, de la mousse, du foin fort délié & de l'osier. Après tous ces préparatifs, on taille la *greffe* par le gros bout, en forme de coin avec la serpette, & l'on fait cette entaille de la longueur d'un demi pouce; on laisse des deux côtés de l'entaille de l'écorce qui soit bien adhérente au bois. Il faut de plus que le côté qui est destiné pour se trouver en dehors, soit un peu plus large & plus épais que celui qui sera en dedans, & que précisément au haut de cette écorce conservée pour le dehors, il y ait un bon œil au dessus de la *fente*, & trois ou quatre autour de la *greffe*.

On scie un peu en penchant le sujet qu'on veut *greffer*, car s'il étoit scié tout à plat, l'eau entreroit dans la *fente*; mais il faut ragréer avec la serpette ce qu'on a coupé avec la scie. Après cela on fend le sujet assez avant à l'endroit le plus uni de l'écorce. On fait cette *fente* sans grand effort avec un gros couteau, appliqué également sur toute la largeur du tronc, mais à côté de la moelle à laquelle il ne faut jamais toucher, & on donne quelques coups de maillet sur le couteau, quand c'est une grosse souche, pour faire une *fente* suffisante. On la tient ouverte en y laissant quelque coin, jusqu'à ce que la *greffe* soit bien placée, & si la *fente* n'est pas bien nette, il faut l'approprier avec la serpette, pour que rien n'empêche la *greffe* d'entrer & de se lier au sujet; & même si elle est trop grosse a proportion de la tige, pour qu'elle n'y soit pas si serrée, on coupe uniment de bas en haut un peu de bois des deux côtés de la *fente* avec le bout de la serpette, afin que la *greffe* y soit en repos, sans qu'il y reste de jour, & sans qu'elle puisse être ébranlée aisément. Il faut l'y placer de sorte que l'écorce du côté le plus large de la *greffe* soit exactement à fleur de l'écorce du sauvageon, & que ces deux écorces se répondent si bien l'une à l'autre, que la séve venant du pied, puisse couler entre le bois & l'écorce de la *greffe*, aussi facilement qu'elle auroit fait dans la partie qu'on a retranché du sujet.

Pour *greffer* de vieux troncs, d'habiles gens croient que la *greffe* doit être prise d'un bois de deux séves, & que le coin de la *greffe* doit être fait de maniere que tout le vieux bois soit dans la *fente*, & que l'entaille qui pose sur le plat du tronc, se trouve être du bois de la derniere séve; cependant cela manque souvent à réussir sur les sauvageons: c'est pourquoi la *greffe* qui n'est que du jet de l'année, pourvû que le bois en soit bien mûr, passe pour être aussi bonne & forte, que celle qui a du vieux bois. Il est cependant vrai que la derniere rapporte du fruit plutôt que l'autre. On peut même en cas de nécessité, quand on n'a point de *greffes* de l'année, cou-

per du bois de deux ans, mais il ne pousse pas avec tant de vigueur que celui qui est jeune, aussi porte-t-il du fruit bien plutôt.

Aussi-tôt que la *greffe* est placée, on lie la *fente* d'un brin d'osier, on la recouvre proprement (sans ébranler la *greffe*) de terre glaise où on aura mêlé de la mousse ou du foin fort délié, pour empêcher que l'arbre & la *greffe* ne s'alterent par la séchéresse ou par les injures de l'air; c'est ce qu'on appelle *emmaillotter les greffes*; c'est pourquoi on appelle aussi la *greffe en fente*, *greffe en poupée*.

On ne met ordinairement qu'une seule *greffe* sur un sauvageon, parce qu'un arbre d'une seule tige est plus naturel & plus beau. D'ailleurs quand le sauvageon est jeune, il ne pourroit pas porter plus d'une *greffe* ou deux au plus; au lieu qu'on en met jusqu'à quatre sur les gros troncs, en y faisant une double *fente* en croix.

Quand ce sont de jeunes plans de pépinieres que l'on *greffe*, il faut couper le pied que l'on veut enter à cinq ou six pouces de terre; & si on ne met qu'une seule *greffe* sur un arbre, il faut qu'elle soit proportionnée au sauvageon. On doit aussi le tailler en pied de biche, ou en talus jusqu'à la moitié de la tige, & achever de couper l'autre moitié toute plate. L'arbre étant taillé de la sorte, la *fente* est plus aisée à bien faire; on pose la *greffe*, & la plaie se recouvre plus aisément.

On doit encore toujours faire cette coupe du côté du Septentrion pour deux raisons; la premiere, parce qu'elle ne se séche pas si-tôt, & se recouvre par conséquent plus vîte que si elle étoit exposée au Midi; la seconde, parce qu'il faut toujours tourner autant que l'on peut le dos de la *greffe* au Midi, pour qu'elle se décole moins, & résiste mieux aux vents du Septentrion.

Souvent on *greffe à l'écusson* les Sauvageons qui sont trop foibles pour être *greffés en fente*, mais pour avoir de beaux arbres à plein vent, le meilleur est qu'ils aient cinq ou six ans pour les *greffer* aux branches, parce qu'alors les racines de ces arbres robustes agissent vivement, & forment tout d'un coup de belles têtes.

GREFFE EN ECUSSON. Il y en a de deux sortes; la *greffe en écusson a la pousse*, & celle en *écusson a œil dormant*. Elles se font de la même maniere, & ne different qu'en ce que l'*écusson à la pousse* se fait au mois de Juin, & alors on coupe le sauvageon à quatre doigts au-dessus de l'*écusson*, au lieu que l'*écusson a œil dormant* se fait dans les trois mois suivans, & dans ce cas on ne racourcit le sauvageon qu'au mois d'Avril suivant, lorsque l'*écusson* a poussé; & comme il semble avoir dormi pendant ce tems, de-là vient qu'on a nommé cette *greffe* en *écusson a œil dormant*. Il faut peu de séve pour celle-ci, elle la noieroit de gomme; mais il en faut beaucoup pour l'*écusson a la pousse*. On doit lever les uns & les autres par un tems frais & couvert, pour qu'ils ne se desséchent point.

L'*écusson* n'est autre chose qu'un œil levé de dessus un jet de l'année. On choisit sur l'arbre dont on veut multiplier l'espece, un des premiers jets de l'année qui ait de bons boutons à fruit, les yeux bien formés & bien nourris. La plûpart des *greffes* restent stériles, parce qu'on n'a pas cette attention. Les *greffes* peuvent se conserver trois ou quatre jours, pourvû que le gros bout soit dans l'eau, & qu'on les ait effeuillés doucement, afin que les yeux ne se fanent pas si-tôt.

Pour les pêchers, il est bon que les jets qu'on choisit pour *écussons* aient des yeux doubles ou triples, ensorte qu'il y paroisse un commencement de branches, accompagné de feuilles & de deux boutons à fruits naissans. Pour tous les

autres arbres fruitiers, un œil simple suffit.

Pour lever l'*écusson* dessus le jet pris à l'arbre, on choisit sur ce jet un endroit où il paroît un bon œil. Pour l'en détacher, on donne avec le greffoir, dans l'écorce qui environne l'œil, trois coups de couteau; le premier en travers de la branche jusqu'au bois, à l'épaisseur de deux écus au-dessus de l'œil; le second à un des côtés de l'œil, en descendant jusqu'au dessous; & le troisiéme de l'autre côté, de façon qu'il vienne croiser l'autre un peu plus d'un demi-pouce au-dessous de l'œil, & que les trois traits forment ensemble une espece de triangle, dont la pointe est en bas. L'œil qui est dans cette enceinte se leve aisément, & voilà l'*écusson* qu'on a nommé ainsi, parce qu'il a la figure de l'*écusson* d'armoirie. Il n'importe pas quand le greffoir emporteroit un peu de bois en enlevant l'écorce avec l'œil, au reste il ne se détache aisément, que quand la séve y est abondante.

Quand l'*écusson* est levé, & qu'on a remarqué s'il a son germe on le tient sans le mouiller entre ses lévres par le bout de la queuë qu'on y aura laissé exprès; puis sur la tige du sujet qu'on veut *écussonner* s'il est foible, ou sur une de ses branches s'il est gros. On choisit un endroit bien uni, on y fait deux incisions qui aient la figure d'un grand T. L'incision d'en haut est horisontale, ou en travers, & elle doit être d'environ un pouce & demi; la seconde est perpendiculaire, ou de haut en bas, & elle doit avoir un bon pouce de long. C'est sur cette grandeur de cette incision, qu'il faut se régler pour la grandeur de l'*écusson* qu'on leve sur le jet.

Ces deux incisions étant faites au sauvageon, on en détache l'écorce peu à peu avec le coin du manche du greffoir, afin de faire entrer l'*écusson* entre les deux incisions sous l'écorce de la branche ou de la tige; on l'y introduit petit à petit, en commençant par la pointe; on le fait descendre en coulant tout le long de l'incision jusqu'à ce que le haut de l'*écusson* réponde exactement à l'incision horizontale du sauvageon, en sorte que l'*écusson* occupe pleinement toute la place de l'incision, & que les côtés de l'écorce le couvrent ensuite tout entier hors l'œil, qui doit paroître dans son entier pour respirer & croître.

L'*écusson* ainsi posé, on prend de la filasse, gros comme un tuyau de plume, on en unit un bout, qu'on pose sur l'œil & on le fait croiser par derriere; on prend l'autre bout de la main droite, on le passe par-dessus le bout uni qu'on tient court de la main gauche, & on le fait revenir au-dessous de l'œil sans le cacher: on continuë de tourner la filasse tant que la *greffe* soit couverte, en serrant le haut un peu plus que le bas, afin que la séve puisse monter plus facilement à l'œil; & enfin on arrête la filasse derriere l'*écusson* par un nœud coulant, afin qu'elle puisse se lâcher à mesure que l'œil enfle. Au lieu de filasse, on se sert d'écorce de tilleul, de ruban étroit, de fil & de laine la laine est la meilleure, parce qu'elle prête, & qu'elle n'en serre pas trop l'*écusson*, sur-tout pour l'amandier qui a beaucoup de séve.

Si cette *greffe* se fait au mois de Juin, on coupe sur le champ, comme on l'a dit, le sauvageon à quatre doigts de l'*écusson*, afin que la séve s'y jette, ne trouvant plus d'issuë, & que l'œil pousse au plus vîte avant l'hyver, d'où vient le nom de *greffe à l'œil poussant* ou *à la pousse*: au lieu que quand on *écussonne* plus tard, on laisse dormir l'œil de l'*écusson* jusqu'après l'hyver, parce qu'il seroit trop en prise aux rigueurs de cette saison, si on l'entamoit par la taille. On desserre la ligature de l'*écusson* faite à *œil poussant* au bout de huit ou dix jours,

afin que la séve ait la liberté d'y monter, & qu'elle ne se jette pas en gomme par l'incision. On ne dégage l'*écusson à œil dormant* qu'au Printems, parce qu'il ne reprend pas plutôt. Il y en a qui taillent l'*écusson* d'une autre maniere, ils mettent la pointe de la *greffe* en haut, & coupent le bout large au dessous de l'œil. Les orangers qui nous viennent de Genes, sont presque tous *greffés* ainsi.

La *greffe en écusson* est plus en usage dans les jardins, parceque c'est la meilleure pour des coignassiers & mûriers, pour tous les arbres nains & pour tous les fruits à noyau. Elle est d'un grand usage pour la plûpart des arbres fruitiers, qui ont le bois foible ou l'écorce tendre. On s'en sert même pour d'autres sujets, qui ne sont pas arbres fruitiers, comme orme femelle qu'on *greffe* sur le mâle, le chêne sur l'ormeau, &c.

L'*écusson à œil dormant* vaut mieux que la *greffe en fente* sur les coignassiers & sur les pruniers, quand on y ente des pêchers, des pavies & des abricots, mais il faut que ces *écussons* soient faits sur le jeune bois, & que le pied ne soit pas trop gros, parce qu'ils ont plus de peine à reprendre, à cause que l'écorce est trop dure, & la coupe est plus longue à se recouvrir. Comme ces sortes d'arbres ne s'élevent pas ordinairement en haute tige, & qu'ils sont toujours destinés pour être mis en espaliers, ou tenus en buissons nains, & que par cette raison ils doivent être branchus dès le pied, on peut en les *greffant* mettre deux *écussons* sur chaque tige; mais en ce cas il faut prendre garde de ne les pas placer tous deux d'un même côté, l'un audessus de l'autre, car de cette sorte ils s'entrenuisent, & venant à pousser ils ne donnent pas une belle forme à l'arbre. C'est pourquoi il est nécessaire de les mettre des deux côtés, & l'un plus haut que l'autre; car lorsqu'ils sont posés vis-à-vis l'un de l'autre, il est mal aisé de recouper la tête de l'arbre entre les deux *greffes*, & la coupe a plus de peine à se recouvrir.

Il y en a qui estiment davantage les arbres qui viennent d'une seule *greffe*, ils les trouvent plus beaux que les autres, & ils ne veulent qu'un seul *écusson* sur chaque pied. En effet les arbres qui n'ont qu'une seule tige, sont plus naturels, & sont par conséquent plus beaux que les autres, particulierement ceux qui sont sans buissons; mais pour être bien faits ils doivent avoir la tige d'un pied de haut. Cependant on peut toujours placer deux *écussons* sur chaque pied, afin que l'un des deux reprenant, l'arbre ne puisse manquer; mais on ne doit laisser pousser que le meilleur; & rompre l'autre au commencement de la seconde année.

La *greffe en écusson à œil dormant* se doit faire dans le décours de la Lune de Juin, de Juillet ou d'Août, toujours sur le jeune bois, parce qu'il a plus de séve, & l'écorce est plus tendre & plus aisée à lever. C'est pourquoi en plantant les coignassiers & les pruniers, il faut, comme on l'a dit, les rogner à deux pouces de terre, pour leur faire pousser de nouveau bois, & ne les *greffer* que dans leur seconde année, afin qu'ils soient plus forts; car s'ils sont foibles, la *greffe* ne pousse qu'avec peine, & ne fait que languir. Il n'y a point de moyen plus assuré pour avoir de beaux arbres, que de les *greffer* sur un pied fort & vigoureux.

Le tems propre pour *greffer en écusson* dépend de la qualité du terroir. Selon qu'il est hâtif ou tardif, il faut y enter plutôt ou plus tard. Dans les pays chauds où la séve commence de bonne heure, elle y manque aussi plus promptement; elle dure plus long-tems dans les terres humides où elle pousse plus tard. C'est pourquoi un Jardinier ne doit pas toujours attendre la seconde séve, mais

souvent *greffer* dès la premiere, principalement sur les pruniers. Il est cependant meilleur de différer jusqu'à la derniere, pour enter les abricotiers, les amandiers & les pêchers, parce que leur premiere séve est si abondante, que si durant sa force on entaille l'écorce pour placer un *écusson*, elle sort au dehors, & jette une gomme à l'entour qui souvent l'étouffe & le fait mourir. On connoît qu'un arbre entre en séve, par le nouveau jet qui se forme; les feuilles en sont plus blanchâtres que les autres : de plus en faisant une incision à une branche, on voit si l'écorce se sépare aisément.

Pour éviter le mal que fait le trop de séve, on desfere l'*écusson* de bonne heure pour donner cours à la séve, mais le mieux est de ne *greffer* ces sortes d'arbres qu'à la fin de leur seconde séve, & après qu'elle a passé sa plus grande force. On doit encore observer de ne *greffer* jamais en *écusson* que par un tems couvert, mais ni trop chaud, ni trop froid. La pluie le décole ou le gâte, & l'empêche de reprendre; & l'ardeur du Soleil le desséche & le brûle. Pour garantir les *greffes*, il est bon de les couvrir aussi-tot de feuilles ou de papier.

Les pêchers & les pavies se *greffent en écusson* sur le prunier de damas noir ou de Saint Julien, sur l'abricotier & sur l'amandier; mais l'amandier, comme on l'a dit, ne reprend que très-rarement quand il est replanté : ainsi ceux qui veulent y *greffer* des pêchers & des pavies, doivent semer des amandes en la place où ils désirent les conserver, & n'y mettre que des amandes douces. L'amandier réussit bien mieux que le prunier dans les terres séches & arides, parce qu'ayant peu de racines, il n'a pas besoin de tant de nourriture; il n'est point sujet à repousser du pied quantité de rejettons comme le prunier, & il ne mange pas tant la terre, mais il se passe & meurt bien plutôt que le prunier.

Les pruniers se peuvent *greffer* sur d'autres pruniers en *ecusson* & en *fente*; la *greffe en fente* y vient plus promptement que l'autre. On ente en *écusson* les abricotiers sur toutes sortes de pruniers, mais lorsqu'ils sont *greffés* sur ceux qui rapportent les plus grosses prunes blanches, ils produisent de plus beau fruit. Ils retiennent quelque chose de leur nature; par la même raison, quand ils sont entés sur le prunier de petit damas noir, leur fruit est plus sec, plus ferme & plus propre à confire.

Les cerisiers & les autres fruits rouges se peuvent *greffer en écusson à œil dormant*, mais il est meilleur & plus assuré de les enter en *écusson à œil poussant*.

Quand on veut avoir des poires plus grosses & plus excellentes qu'à l'ordinaire, il faut *écussonner* sur de jeunes coignassiers des *greffes* d'un arbre qui produise de gros fruits, comme bon chrétien d'Eté, virgouleuse & autres arbres séveux, & sur les jeunes branches que ces *greffes* auront produites, enter *à œil dormant* quelques fruits des meilleures especes, comme bon chrétien d'hyver, ambrette, Saint Germain, &c.

GREFFE EN COURONNE. Elle se fait entre le bois & l'écorce sur des sujets qui ont au moins trois à quatre pouces de diametre, soit vieux troncs, grosses branches ou sauvageons. On la préfere à celle qui se fait en *fente*, parce qu'elle est plus aisée & plus sûre; du moins elle ne fatigue point le sujet comme fait la *greffe en fente*, où l'on donne une secousse terrible à l'arbre, par l'incision violente qu'il y faut faire.

Pour *greffer en couronne*, on prend ses *greffes* d'un bon demi pouce de grosseur, qui aient dans leur longueur quatre ou cinq beaux yeux; on les taille en pied de biche par le gros bout, pour que l'entaille ait près d'un pouce de longueur.

Pour appliquer ces *greffes*, on choisit sur la tige ou sur la branche qu'on veut *couronner*, un endroit uni & sans nœuds; là on la coupe a plat, mais en penchant. On y fait entre le bois & l'écorce une incision avec la pointe d'un couteau, on acheve d'ouvrir cette incision, c'est-à-dire, de séparer l'écorce d'avec le bois avec un petit coin de bois dur fait exprès, en donnant à propos quelques petits coups de maillet sur le coin, pour faire l'ouverture sans endommager l'écorce. Ensuite on y introduit la *greffe*. On l'assure en la liant avec de l'osier, & on emmaillotte le haut de la tige, comme à la *greffe en fente*.

On y met le nombre des *greffes* que le sujet peut porter, cinq, six, huit, suivant sa grosseur & son âge, & on les arrange à trois pouces & demi de distance l'une de l'autre, ce qui forme une espece de *couronne*, d'où vient le nom de *greffe en couronne*. On la fait en même tems que celle en *fente*, & si l'on veut au commencement de Mai. Elle n'est en usage que pour les gros arbres fruitiers à pépins, & non pour les fruits à noyau, ni pour les sujets, qui n'ont pas la force de serrer puissamment leurs *greffes*.

GREFFE A EMPORTE PIECE. Elle est assez bonne pour les gros arbres qu'on ne peut fendre sans les altérer beaucoup. Pour la faire, on taille la *greffe* à peu près comme pour la *fente*, & dans la même saison; ensuite avec un ciseau de Menuisier on fait dans l'écorce & dans le bois d'une tige étronçonnée, une entaille longue & large à proportion de la grosseur de la *greffe*, afin qu'elle y soit enchassée bien juste. On l'y fait entrer avec un peu de peine, ensuite on lie avec de bon osier la tête greffée, & on l'emmaillotte en faisant autant de *poupées* qu'on entaille de *greffes* sur l'arbre. En *greffant* de la sorte, on ne doit pas étêter ces arbres trop courts, ni trop près de la tige, parce qu'ils ont trop de peine à se rouvrir, & qu'étant ainsi navrés, ils meurent très-souvent.

On doit aussi laisser quelques petites branches par endroits au haut de l'arbre sans les couper, pour recevoir une partie de la séve; car lorsqu'elle vient à monter, & qu'au lieu de rencontrer à l'ordinaire de grosses branches pour se répandre, elle ne trouve que de petites *greffes* trop foibles pour la recevoir toute entiere, elle se suffoque par son abondance & les fait mourir. Mais quand les *greffes* seront reprises, & qu'elles auront bien poussé, il faudra au mois de Mars de l'année suivante achever d'ôter entierement toutes les branches que l'on aura laissées, & les couper tout proche le tronc de l'arbre, afin qu'elles se recouvrent plus aisément.

Quand ces gros arbres ont l'écorce trop dure, & le bois revêche pour être entés, il est meilleur de les étêter un peu haut, pour leur faire pousser du jeune bois & de nouvelles branches sur lesquelles on pourra *greffer* dans la troisiéme année. Mais comme on ne peut enter ces gros arbres que fort haut, & au bout des branches, il faut garnir les *greffes* de quelques branchages si-tôt qu'elles viennent à pousser, car leur jet est si tendre & si chargée de feuilles, que durant les deux premieres années elles sont très-aisées à rompre au moindre vent. Ces branchages servent aussi à empêcher que les oiseaux ne se perchent sur les *greffes*, & ne les gâtent.

Il y en a qui se servent d'une autre façon de *greffer* toute extraordinaire. Ils prennent un bout de branche longue de trois doigts du fruit dont ils veulent *greffer*, ils l'aiguisent de plat, & au mois de Mars ou d'Avril, lorsque les arbres sont en séve, ils font une incision en croix dans l'écorce du sauvageon, ils y posent la *greffe*, & la lient avec de la filasse

filasse en forme d'*écusson*, ce qui réussit rarement.

GREFFE EN FLUTE. Elle n'est propre que pour les figuiers, châtaigniers, maroniers & autres sujets fort séveux. C'est la plus difficile de toutes les *greffes*, parce qu'il faut dépouiller circulairement un rameau de sa propre écorce, pour en revêtir un sauvageon qu'on a auparavant dépouillé lui-même. C'est pourquoi cette sorte de *greffe* ne se fait qu'en pleine séve au mois de Mai. Pour cela on choisit un beau jet chargé de gros yeux bien disposés; on mesure avec un fil, s'il est bien juste de la grosseur de la branche sur lequel on le veut enter. Cela étant, on coupe avec la serpette ou le greffoir l'écorce du rameau en haut, en bas circulairement, en laissant entre les deux coupes la longueur de deux ou trois travers de doigts; c'est cette écorce qu'il faut enlever en forme d'un chalumeau, pour la transplanter sur le sauvageon, & la lui faire adopter avec tous les yeux qui s'y rencontrent. C'est pourquoi il faut les laisser tous sans en éborgner aucun, parce qu'il y en a toujours quelques uns qui manquent; il ne faut pas même en arracher aucunes feuilles, parce que cela y feroit des ouvertures par où la séve se dissiperoit.

Après avoir ainsi coupé l'écorce de la *greffe* qu'on veut enter, on la laisse en sa place pendant qu'on ira écorcer de la même maniere le sujet sur lequel on veut la mettre; ensuite on tirera l'écorce de dessus la *greffe*, en la tournant doucement par son plus petit bout, & on l'insérera sur le sujet dépouillé, en la poussant doucement avec les deux doigts, jusqu'à ce qu'elle joigne l'écorce du sujet *greffé*.

GREEFE EN APPROCHE. Elle n'est pratiquable qu'entre les arbres voisins, & elle n'est en usage que pour les orangers & citroniers. On s'en sert pourtant quelquefois pour les poiriers & les pommiers. Elle se fait en pleine séve sur la fin de Mai. On coupe le sauvageon en tête, & il doit être de la grosseur d'un bon doigt. On y fait une entaille dans laquelle on applique le rameau dont on veut avoir de l'espece, on coupe un peu de bois & d'écorce des deux côtés, & on fait entrer la branche dans le milieu de l'entaille; puis on bouche promptement l'ouverture, de peur que la séve des deux arbres approchés ne se desséche, & l'on fait comme à la *greffe en fente* une poupée de beauge bien ajustée & bien liée avec de l'osier, pour l'assurer contre les vents. On ne sévre, c'est-à-dire, on ne sépare le sauvageon greffé d'avec l'arbre approché qu'à la fin d'Août, en la coupant avec la serpette tout près & au-dessous de l'endroit où la *greffe* est entrée dans l'entaille. Il faut être attentif à ne jamais pénétrer jusqu'à la moelle du sauvageon, soit en faisant l'entaille, soit en coupant des deux côtés la branche qu'on veut approcher. Au reste cette sorte de *greffe* réussit difficilement, c'est pourquoi on se sert plutôt de celle de l'*écusson*.

De ces différentes sortes de *greffes* sur lesquelles nous nous sommes suffisamment étendus, pour ne rien laisser à désirer au Lecteur sur cette matiere, passons à la culture des *arbres greffés*. Les pépinieres bien *greffées* doivent être cultivées différemment, selon la nature des arbres qu'on veut élever.

Pour gouverner celles qui sont en *fente*, & destinées pour les arbres à hautes tiges, comme poiriers, pommiers, pruniers & autres, il faut avoir soin d'ébourgeonner la *greffe* aussi-tôt qu'elle commence à pousser, en sorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon pour s'élever en une seule tige. Après cela on la laisse pousser en toute liberté sans lui rien ôter, parce que le jet est alors si tendre & si délicat, qu'on ne peut couper la moindre branche, sans altérer beaucoup la séve & faire tort à la tige,

Pour appliquer ces *greffes* [illegible] la tige ou [illegible] *couronner*, [illegible] là on la c[illegible] On y fai[illegible] incision [illegible] acheve [illegible] dire, [illegible] avec [illegible] près [illegible] tits [illegible] fa [illegible] [illegible] à trois ou quatre doigts au-dessus [illegible] & jusqu'à deux [illegible] les branches [illegible] de haut, afin seulement d'en [illegible] de l'empêcher de [illegible] la sève, & de l'empêcher [illegible] la tige pour se consommer dans [illegible] branches inutiles; mais il faut au mois d'Avril de l'année suivante, & en nouvelle Lune achever d'ôter ces branches, & les couper le plus près de la tige qu'il se peut, afin qu'elles se recouvrent plus promptement, & qu'il ne s'y fasse point de nœuds. On doit de cette sorte & d'année en année continuer à ôter toutes les branches inutiles des arbres, selon leur force, pour les élever & conduire leur tige jusqu'à six ou sept pieds de hauteur, qu'il faut les arrêter au mois de Mars en décours, pour les faire fortifier du pied & former leur tête; car un bel arbre à plein vent doit avoir six ou sept pieds de tige. Ceux à demi-tige se gouvernent comme les autres de leur espece, à la différence qu'on ne leur laisse acquérir que deux à trois pieds de tige.

Ceux qui sont curieux d'avoir des pommiers d'une belle tige & bien droite, doivent pour enter leurs pépinieres prendre les *greffes* sur de jeunes pommiers de sureau, qui portent de grosses pommes aigres, d'autant que ces pommes portent dès la premiere année un jet droit de six à sept pieds de haut, & augmentent plus en un an que les autres en deux. Ainsi ils font en quatre ans des arbres bons à lever pour mettre en place, sur lesquels deux ans après on peut *greffer* les especes de bonnes pommes que l'on desire avoir.

On éleve autrement les pépinieres *greffées en écusson à œil dormant*, dont les arbres sont destinés pour être plantés [illegible] nains. On [illegible] qu'après l'hy[illegible] est repris & qu'il [illegible]; encore faut-il observer [illegible] point couper qu'à trois [illegible] au-dessus de la *greffe*, afin de ne [illegible] point altérer. Par cette même raison on fait toujours la coupe en dehors, & après on laisse pousser l'*écusson* sans y toucher. Mais si le jet se leve avec trop de vigueur, sans faire des branches, il est nécessaire de l'arrêter à demi-pied de haut, en le pinçant avec les doigts pour l'obliger de se fortifier & d'en pousser proche du pied. C'est la beauté des arbres plantés en espaliers ou en buissons, d'être bien garnis de branches dès le pied.

Les pêchers & les abricotiers ne veulent cependant pas qu'on les arrête ainsi, d'autant qu'ils ne poussent pas du vieux bois; aussi doit-on les planter dès la premiere année après leur pousse, sinon ils ne font rien.

Les poiriers *greffés* sur le coignassier ne peuvent être bons à replanter qu'après leurs deux, trois ou quatriéme années, & lorsqu'ils sont bien recouverts. Mais les pêchers & les pavies quand ils sont forts & qu'ils ont bien poussé, sont meilleurs à lever après leur premiere année, qu'après qu'ils ont deux ou trois feuilles, parce que comme ces arbres viennent fort promptement, ils sont aussi plutôt que les autres propres à être replantés; ils ont le bois fort sec, & ils repoussent mieux lorsqu'ils sont jeunes, & qu'ils ont l'écorce tendre. C'est encore pour cette raison qu'on doit avoir soin en les replantant de leur couper le chicot qui est au-dessus de la *greffe*, & l'emmaillotter avec de la glaise & de la terre argilleuse, détrempée avec du foin, d'autant qu'il s'en recouvre plus aisément. Avec ces attentions il n'y a qu'à tenir la pépiniere bien labourée & bien sarclée, & laisser agir la nature.

GREFFE POUR LA VIGNE. Elle se *greffe en fente* de même que les ar-

EX

1. Mer

2. Greff

3. Scie

4. Serp

5. Coin

6. Mai

7. Greff

9. Sau

10. Arb

11. Arb

12. Autr

13. Mou

y a

14. Ozie

15. Eco

les p

16. Bra

leve

17. Ecu

18. Sau

19. Sau

de f

20. Arb

21. Greff

22. Figu

23. Bâta

bres. On *greffe* un ſep de vigne, lorſque pouſſé par la curioſité d'avoir quelque eſpece de raiſin on trouve un autre ſep en qui la ſéve eſt beaucoup abondante, & dont le raiſin eſt peu de conſéquence. Il y a des pays où on renouvelle entiérement les vignes par le moyen de la *greffe*. Pour réuſſir, voici comment il s'y faut prendre. La vigne ſe *greffe* ordinairement dans les mois d'Avril ou de Mai, qui eſt le tems que la ſéve commence à entrer en mouvement. On achete dans le mois de Mars, qui eſt le tems où on taille la vigne, tous les plus beaux ſarmens qu'on a pû trouver, on met les plus beaux brins en bote, on les porte à la cave ou au cellier pour empêcher qu'ils ne ſe ſéchent. Le tems étant venu de *greffer*, on laboure la vigne, on tire les botes de ſarment du cellier, on les met tremper pendant deux jours dans l'eau, mais on n'en met que ce qu'on en peut employer dans un jour, parce qu'il ne faut pas que ces ſarmens trempent plus de deux jours. Enſuite avec un couteau bien tranchant on taille les *greffes* des deux côtés juſqu'à la moelle, en ſorte que le côté qui doit joindre le bord de l'étot, ſoit tant ſoit peu plus gros & plus long que celui qui doit entrer en dedans. Il faut que la taille de la *greffe* ſoit fort mince, & longue d'environ douze lignes, & qu'elle ait la forme d'une lame de couteau, c'eſt-à-dire, qu'elle ait un côté qui ſoit tant ſoit peu plus épais que l'autre ; à meſure qu'elles ſont taillées, on les met dans un ſceau ou dans un pot de terre, avec un peu d'eau au fond.

On les taille le matin, & on n'en taille que ce qu'on peut en employer pour la matinée. Enſuite on en taille à midi, pour l'après midi. Plus elles ſont fraîches taillées, mieux elles valent. On porte ces *greffes* qui ſont taillées à la vigne qu'on veut greffer. On commence par le haut de la vigne. On prend un ſep, on le tire un peu à ſoi hors de terre, on cherche l'endroit le plus uni de la racine qui eſt à ſept ou huit pouces plus ou moins de profondeur. On coupe horizontalement la racine du ſep entre deux nœuds, on le fend par le milieu avec un couteau à la hauteur de l'entaille de la *greffe*, qui doit être de la hauteur de deux travers de doigts : en retirant le couteau de la fente, on inſere la *greffe* dedans, on l'enfonce un peu, & l'on fait en ſorte que le côté qui eſt tant ſoit peu plus épais, ſoit mis bord à bord du ſep, afin que l'écorce puiſſe ſe bien joindre ; puis on lie la *greffe* avec de la ſeconde écorce de bourſaude, qui eſt une eſpece de bois blanc : on ſe ſert encore de la ſeconde écorce du jeune tilleuil ; ces ſortes de bois ſe prennent dans les taillis de ſept à huit ans, quand le bois eſt en ſéve. Au lieu de tilleul on peut ſe ſervir de brins de ſaule, qui ſe prennent ſur les têtes des ſaules qui ont été étêtés l'année précédente. On peut encore ſe ſervir de petits brins de chanvre, ou de paille coupée un peu verte. On lie fortement ou proprement de l'une de ces choſes marquées ci-deſſus la *greffe*, & étant bien liée de façon qu'il n'y ait aucun jour, on fait une petite foſſe autour du ſep, on abaiſſe doucement le ſep greffé avec une main, tandis qu'avec l'autre on recouvre la racine & une partie de la *greffe* de terre bien meuble, & on ne laiſſe ſortir hors de terre que deux boutons. Quand on en a greffé un, on en prend un autre qu'on *greffe* de la même maniere, & ainſi des autres.

Quand une vigne eſt *greffée*, il faut avoir ſoin de tems en tems de bien nettoyer les herbes qui y croiſſent, & prendre garde en marchant de toucher les *greffes* avec les pieds. Quand elles ont pouſſé à la hauteur d'un pied, il faut les éſurdenter de tems en tems, & avoir ſoin de couper entre deux terres tous les jets bâtards qui proviennent des vieilles racines.

A la fin de Juillet on leur donne un

léger labour, & on met des échalas aux plus fortes *greffes*. Il faut prendre garde en labourant la vigne de toucher aux *greffes*, de peur de les déboiter. Quand elles sont en état d'être liées, on releve doucement les jets que les *greffes* ont poussé, & on les attache à l'échalas, en les maniant le plus doucement qu'il est possible.

A la fin de Septembre on leur donne encore un labour léger, & on a toujours soin de les bien ésurdenter, & de couper entre deux terres les rejettons que les racines poussent.

L'année suivante on les cultive comme les autres vignes, en les maniant cependant fort doucement, soit en les taillant, soit en les provignant. Si la vigne greffée n'a pas été fumée il est à propos de la fumer l'année d'après qu'elle a été greffée, & cela après les vendanges. On enterre le fumier en le labourant, & comme il arrive que toutes les *greffes* ne reprennent point, on peut le mois de Mars suivant qu'on a fumé la vigne, doubler tous les seps qui sont forts, ou regreffer sur les mêmes sujets qui ont manqué l'année suivante, & on trouvera que la vigne rapportera beaucoup plus qu'elle ne rapportoit cidevant.

Dans les endroits, où on ne provigne pas la vigne, on peut *greffer* sur les marcotes d'un an, de deux, & même de trois. La *greffe* ne doit avoir qu'environ un pied de longueur. La ligature dont on se servira pour lier la *greffe*, doit être environ de la longueur d'un pied ou un pied & demi, selon la grosseur de l'étot.

GREFFER, n'est autre chose qu'insérer de petites branches taillées, suivant que l'exige le travail dans une fente faite exprès sur un gros ou un petit sujet, de maniere que les deux écorces s'effleurent l'une de l'autre. Et selon LIGER *greffer* signifie obliger un arbre de changer d'espece par le moyen d'une opération qu'on y fait. CHOMEL dans son *Dictionnaire Œconomique*, rapporte la maniere de *greffer* la vigne sur un cerisier pour avoir du raisin mûr au Printems. On perce, dit il, avec une tariere un trou dans le tronc d'un cerisier, on fait entrer dans ce trou la branche de la vigne, on l'y laisse droite jusqu'à ce qu'elle bouche le trou de tariere, & qu'elle soit intimément unie au cerisier. Alors on retranche ce sarment de son sep, de sorte que dans la suite il ne tire plus de nourriture que du cerisier. La séve du cerisier accélérera la formation & la maturité du raisin, qu'on pourra manger deux mois plutôt qu'à l'ordinaire.

Les Anglois sont beaucoup plus ingénieux que nous à avancer la maturité des fruits. Il y en a qui ont un cabinet de vitrage fait exprès pour cela, & qui par le moyen du feu qu'ils allument derriere la muraille où sont attachés leurs arbres, & sous les racines, ont de fort bonne heure plusieurs especes de fruits. Mais de tous les moyens qu'on a inventés, dit BRADELEY, & le meilleur qui lui paroisse, est celui de M. JEAN MILLET. Il a vû dans son jardin des cerises mûres en Février, des abricots, des roses, des jonquilles plus de trois mois avant leur saison ordinaire, & en aussi grande abondance que si elles eussent été produites suivant le cours de la nature. Cet Anglois, c'est M. MILLET, en vient à bout à l'aide du fumier de cheval, qui, comme il pense, donne aux plantes une chaleur beaucoup plus douce, & par conséquent beaucoup plus naturelle que celle qui vient du feu.

GREFFOIR, le *greffoir* doit avoir le manche d'yvoire ou de bois fort dur, dont l'extrémité soit plate, mince & arrondie, pour servir à détacher l'écorce des sauvageons sur lesquels on veut appliquer les écussons. Les *greffoirs* les plus commodes se plient comme des serpettes. On les appelle aussi *entoirs*.

...EMIL, petite plante, autrement appellée *herbe aux perles*, à cause que ses semences approchent de la figure d'une perle. Les Apothicaires l'appellent *milium solis*, par corruption de *milium soler*, parce qu'elle croît en abondance sur les montagnes de Soler, & que sa graine ressemble à celle du millet. Il y a plusieurs especes de *gremil*. Celui qu'on appelle *lithospermum majus erectum* a la cime ligneuse de la grosseur du pouce, d'où sortent plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, droites, rondes, rudes, veluës, acompagnées de beaucoup de feuilles longues, étroites, pointuës, sans queuë, veluës, d'un goût d'herbe. A la racine de la tige & des branches naissent des aisselles des feuilles des petites fleurs blanches, d'une seule piéce, découpées en cinq quartiers. Elles sont suivies de quatre semences rondes, blanches, luisantes, polies & très-dures. Ces semences nettoient les reins & sont fort diurétiques. On en fait des émulsions avec de l'eau de chiendent, ou bien l'on en concasse une demi-once, & on les fait infuser pendant la nuit dans un verre de vin blanc que l'on fait boire le matin à jeun.

Cette plante naît dans toute l'Italie parmi les haies; elle produit des fleurs bleuës aux mois de Juin ou de Juillet. Chomel distingue le grand & le petit *gremil*. Le petit, comme le grand, se trouve dans toute l'Italie, dans les lieux sabloneux & incultes, & la graine de l'une & de l'autre, infusée dans du lait de femme, sert aux femmes qui sont en travail d'enfant.

GRENADE, fruit du grenadier. Il est rond comme une pomme, garni d'une espece de couronne sur la tête, & rempli intérieurement de plusieurs semences envelopées d'un suc rouge, tantôt acide, tantôt doux. Les Languedociens disent *miograne*. Il y a des *grenades* douces, d'autres vineuses, & d'autres aigres. On les appelle aussi pommes de *grenade*. Les *grenades* en général ont un bon suc, & sont propres pour l'estomac. Les douces sont bonnes aux toux opiniâtres; les aigres sont froides, astringentes & stomachiques: on s'en sert principalement dans les fiévres bilieuses. Les *grenades* vineuses ont une nature moyenne entre les douces & les aigres; elles sont cardiaques & céphaliques.

Grenade, est aussi la fleur d'où naît ce fruit. Elle est d'un beau rouge, & finit presque en forme de couronne. La fleur de *grenade* donne bien de l'éclat à un bouquet. *Voyez* ci-après GRENADIER.

GRENADIER, arbrisseau qui porte des grenades. Il y a un *grenadier* cultivé ou domestique, & un sauvage. Le *grenadier* cultivé a plusieurs rameaux menus, anguleux, armés de quelques épines, & couverts d'une écorce rougeâtre. Ses feuilles sont petites, semblables à celles du myrthe, mais moins pointuës, de couleur verte, tirant un peu sur le rouge, attachées par des queuës rougeâtres, d'une odeur forte quand elles sont écrasées. Sa fleur est grande, belle, de couleur rouge, tirant sur le purpurin, composée de plusieurs pétales, disposées en rose dans les échancrures du calice. Ce calice est oblong, dur, purpurin, ayant en quelque maniere la figure d'une cloche; on l'appelle *cytinus*. Son fruit est rond, garni d'une couronne formée par les découpures du calice. L'écorce de fruit est dure comme du cuir, de couleur purpurine, obscure en dehors & jaune en dedans; il est divisé intérieurement par des membranes en plusieurs loges, remplies de grains entassés les uns sur les autres, charnus de belle couleur rouge, d'un suc très-agréable au goût, renfermant chacun en son milieu une semence oblongue, le plus souvent irréguliere & jaunâtre. Ces grains ou semences sont envelopés chacun d'une membrane propre transparente, & qui renferme un suc dont la couleur est d'un beau

rouge lorsqu'ils sont bien mûrs. Ce *grenadier* cultivé porte quelquefois des fleurs doubles, & pour-lors il ne donne point de fruit. Ces fleurs sont appellées *balaustes* chez les Apothicaires. Le *grenadier* sauvage & ses fleurs se prennent aussi pour des *balaustes*. Les unes & les autres de ces fleurs sont astringentes.

Celui-ci est un arbrisseau semblable au précédent, mais il est plus rude & plus épineux. Ses fleurs sont proprement ce qu'on appelle *balaustes*. Les fleurs du *grenadier*, tant domestique que sauvage, sont très-bonnes pour la dysenterie, pour la diarrhée, pour la lienterie, pour les hémorragies, & pour le relâchement des gensives. L'écorce de la grenade a les mêmes vertus. Elle servoit aux Anciens à préparer les cuirs, tout ainsi que le sumach fait aujourd'hui.

Le *grenadier* se distingue encore en *grenadier à fleur double*, en *grenadier panaché*, en *grenadier d'Amérique*, & en *grenadier à fruit*. Les trois premiers en fait de Jardinage sont préférables au dernier par leurs fleurs. On les encaisse ordinairement, & c'est ainsi qu'ils servent d'ornement aux Jardins: voici une terre qui leur convient pour cela.

On prend une terre à potager de la meilleure & de la plus substantielle, on la passe à la claie fine; on a du terreau; on fait du tout un mélange moitié l'un, moitié l'autre; on en emplit les caisses qui doivent être proportionnées à la grandeur des *grenadiers* qu'on leur destine. Quand la terre est ainsi préparée, on plante le *grenadier* après en avoir accommodé les racines. Quand cet arbre est planté, on a du terreau de fumier de vache, on en épanche un doigt épais sur la superficie de la caisse, & on donne ensuite au *grenadier* un ample arrosement.

Les *grenadiers* à fruits ne demandent pas tant de précaution. Ils réussissent même mieux en pleine terre qu'en caisse. On y plante aussi des *grenadiers* à fleurs doubles. Il faut que ce soit en espalier, principalement pour les *grenadiers* à fruits, les grenades en deviennent plus grosses & plus colorées. Les *grenadiers* en caisse se labourent avec une houlette ou une pioche, & ceux qui sont en pleine terre avec la béche. On doit dans les grandes chaleurs fréquemment les arroser, autrement la fleur coule.

Il est bon de tailler les *grenadiers*. Le secret ne consiste qu'à rogner les branches trop élancées, & de faire en sorte qu'il n'y en ait point qui se surpassent l'une plus que l'autre. S'il y a quelques branches qui naissent mal placées, on les retranchent; on conserve celles qui sont courtes & bien nourries, & on raccourcit les branches dégarnies, afin de rendre le *grenadier* plus touffu. C'est ce qui en fait la beauté. Pour cela on a soin de les pincer après leur premiere pousse de l'année, quand on voit qu'il y a quelques branches qui s'échappent.

Tout *grenadier* à fleur double, & autre qu'on éleve en caisse, ne doit avoir le pied garni d'aucunes branches, parce que cela en rend la figure difforme, & empêche que la tête de cet arbre ne se forme agréablement. Si les *grenadiers* en caisse coulent, & que les trop grandes chaleurs de l'Eté en soient la cause, il faut les moüiller abondamment, & si malgré cette précaution la coulure ne cesse point, il n'y a point d'autre parti à prendre que de les rencaisser, c'est-à-dire, les changer de caisses si elles sont petites; ou bien on se sert de celles où ils sont, & on les remplit de nouvelle terre composée, comme on a déja dit.

Les *grenadiers* s'élevent de semence; ils se multiplient aussi de marcotes en cette maniere. Supposez un *grenadier* de belle espece, au pied duquel il est crû quelques branches assez longues pour être couchées. On en prend une, on l'émonde autant qu'on le juge à propos, & de maniere que celle qui doit être couchée en terre soit tout-à-fait nette; en-

suite on couche cette branche dans un petit rayon, on l'arrête avec un petit crochet qu'on fiche en terre, on la couvre de terre & on l'arrose, puis au bout de six mois elle prend racine.

S'il n'y croît point de branches au pied, & qu'on soit obligé pour le marcoter d'avoir recours à la tête, on choisit la branche qui y paroît le plus propre; on l'émonde, comme on a dit, & on la couche dans un pot plein de terre, fendu par un côté, afin d'y passer la branche, & attaché au gros de l'arbre, ou à quelque autre appui que ce soit. Le tems propre pour marcoter les *grenadiers* est le mois d'Avril, pour qu'on puisse voir en Septembre si les marcotes ont pris racines, afin de les sevrer de leur mere branche & de les planter ailleurs.

Les *grenadiers* se perpétuent aussi de boutures. Pour cela on fait choix des branches les plus droites & les plus unies qu'on coupe à un pied de long. Avant que de les mettre en terre, on en ratisse un peu l'écorce par le bas, l'espace de deux travers de doigt; on rogne le haut, puis on les fiche en terre dans quelque caisse, ou dans un pot rempli de terre, comme on l'a dit, & ensuite on les arrose. L'expérience a fait connoître qu'une branche de *grenadier* accommodée ainsi prenoit aisément racine.

Le froid est l'ennemi mortel des grenadiers. Pour les en garantir, on met ceux qui sont en caisse dans une serre à l'épreuve de la gelée. A l'égard des *grenadiers* en pleine terre, on les conserve contre les rigueurs de l'Hyver, si on met à leur pied du grand fumier, & si l'on couvre de paillassons toute la palissade.

Les *grenadiers* à fleur double, & qui ne donnent point de fruit, commencent à fleurir au mois de Mai, & durent en fleurs jusqu'en Août, pourvu qu'ils soient bien gouvernés.

On ne connoît en Angleterre que deux especes de cette plante; sçavoir, celle qui porte des fleurs simples & l'espece double. Elles y supportent toutes deux la rigueur des Hyvers, & on les perpétue en couchant dans la terre les jeunes branches au mois de Mars. Les Curieux taillent ces plantes en pomme; mais Bradeley seroit d'avis qu'on les plantât en haie, ou dans les bosquets, où elles seroient moins exposées à sentir la serpette ni le ciseau. Il y en a qui en ont fait des treilles qui donnent un coup d'œil extrêmement beau. Ces plantes se plaisent dans une terre légére, & on peut les transplanter, soit au Printems, soit en Automne. Le *grenadier* est une plante vulnéraire.

GRENADILLE. *Voyez* FLEURS DE LA PASSION.

GRENIER, lieu où l'on serre, où l'on garde les grains battus. On le dit aussi des lieux où on serre les foins & autres provisions.

GRENOUILLET, est, dans le Dictionnaire Œconomique de Chomel, le nom d'une plante, qu'il appelle autrement *sceau de Salomon*. Le *grenoüillet* a sa tige de la hauteur d'une coudée, ronde, unie, & qui a quantité de feuilles semblables à celles du laurier, mais plus larges, & avec plus de veines inégales. Elles sont d'un goût un peu astringent; ses fleurs sont blanches, & sortent à l'endroit des feuilles, trois à un seul pied. De ces fleurs naissent des grains gros comme un pois, d'un rouge brun, ou tout rouges. Sa racine est blanche, tendre, longue, épaisse, peu profonde, d'une odeur forte, & noüée par-tout comme celle des roseaux. Le *grenoüillet* croît dans les montagnes & sur les collines; il fleurit en Mai. Cette plante est abstersive, quelque peu astringente. Les graines prises depuis douze jusqu'à seize purgent. Ses feuilles vertes, cuites dans le vin, ou la poudre desséchée prise au poids de demi-dragme par la bouche, purge les flegmes & les humeurs visqueuses. Sa racine arrête les mois des femmes,

GRENOUILLETTE, sorte de plante ainsi appellée, parce qu'elle naît ordinairement comme la grenoüille dans les lieux humides & marécageux. On la nomme plus ordinairement *renoncule*. Voyez RENONCULE.

GRESIL, petite grêle, ou broüée, qui brûle, & qui gâte les vignes.

GRIBOURI. La vigne a trois dangéreux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir; ce sont le *gribouri*, la béche, & le limaçon. Le *gribouri* est un scarabée de la couleur & de la figure d'un petit hanneton, mais beaucoup plus petit. Il passe l'Hyver en terre, attaché au pied des seps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feüillage. Il s'en nourrit, & pique les boutons à fruits & les jeunes jets, ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au *gribouri* en semant des féves en plusieurs endroits de la vigne & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage qu'il est facile de multiplier en très-peu de tems. *Spectacle de la Nature.*

GRINSEC, tulipe incarnat & blanc. Elle est printanniere. MORIN.

GRIOTTE, grosse cerise à courte queuë, ferme, plus douce que les autres, & qui tire sur le noir. Elle est noirâtre, assez ferme, très-douce & très-excellente. Elle fleurit beaucoup, mais elle est sujette à périr à la fleur. En Poitou & en Angoumois, on appelle *guindou*, ce que nous appellons *griottes*. La *griotte* n'est parfaitement mûre que quand elle est presque noire. Il y en a aussi quelques-unes qui sont aigres.

GRIOTTE, se dit aussi de l'orge frais & nouveau, rôti médiocrement & ensuite moulu.

GRIOTTIER, arbre qui porte les *griottes*. Le *griottier* fait son buisson gros, retroussé & assez serré: il a la feuille large & noirâtre. LA QUINTINIE.

GRISE ORIENTALE, ou AGATHE ORIENTALE, tulipe qui est d'un beau gris de lin, & lacque obscur. MORIN.

GRISE ORIENTALE SECOND, tulipe gris de lin, lacque obscur, & blanc. MORIN.

GROMMELEUX. *Voyez* GRUMELEUX. LA QUINTINIE & LIGER écrivent *grommeleux*. Un fruit *grommeleux* est la même chose que farineux. On dit: une chair farineuse, *grommeleuse*.

GROS, en terme des Eaux & Forêts. On dit qu'un arbre a tant de *gros*, pour dire qu'il a tant de pieds de tour.

GROS BOIS, est du bois à brûler taillé en buches, & qui est opposé à fagot & à cotret, quoiqu'il ne soit pas si gros que celui de charpente.

GROS FREMONT; c'est une poire qui n'est bonne que cuite. Elle est assez grosse, assez longue & jaunâtre. La compôte en est un peu parfumée. LA QUINTINIE.

GROS FRUITS, sont les bleds, les vins, les foins, & autres choses semblables. Une poire de bon-chrétien est un *gros fruit* en comparaison d'une poire de rousselet. Les bleds, les vins, &c. sont les *gros fruits* d'une terre, en comparaison des légumes du Jardin.

GROS RATEAU GRIS, sorte de poire qu'on appelle autrement poire de livre, ou poire d'amour. *Voyez* LIVRE.

GROSEILLE, fruit du groseiller. Il est petit, agréable, sain, un peu acide, & vient presque au tems des framboises. Il y a une *groseille* verte dont le bois est piquant. Elle jaunit en mûrissant. Il y en a de deux sortes; l'une longue, & l'autre ronde, dont celle-ci est plus grosse, & sert dans les sausses au lieu de verjus. *Groseilles piquantes*; il y a encore deux especes de *groseilles* dont le bois est piquant, l'une violette & l'autre rouge.

Il y en a une de Hollande qui fait mépriser les autres. On l'appelle *groseille* de Hollande, ou *groseille* blanche, ou *groseille* perlée. Il y a une *groseille* blanche commune qu'on nomme *perlée*, parce qu'elle est ronde & blanche comme une perle. La *groseille* de Hollande est la plus estimée, donnant beaucoup de grapes grosses & longues. Son bois est gros & son feuillage large. Il y a aussi des *groseilles* noires. On remarque que la vigne suit les *groseillers*, soit pour noüer, soit pour couler chaque année.

Les *groseilles* resserrent & fortifient quand elles sont mêlées dans les viandes. Elles sont bonnes à ceux qui sont d'un tempérament bilieux; elles excitent l'appétit, éteignent la soif, & sont bonnes aux femmes enceintes. Les feuilles appliquées par dehors sont aussi bonnes aux inflammations, comme le *rhamnus*, dont le *groseiller* est une espece.

GROSEILLER, arbrisseau qui est bas, & qui porte des *groseilles*. Il y a plusieurs especes de *groseillers*; les uns sont épineux, & portent leurs fruits séparés les uns des autres; les autres ne sont point épineux, & leurs fruits sont ramassés en grape. Le *groseiller* épineux a ses racines ligneuses, qui poussent plusieurs jets longs d'environ trois pieds, ronds, branchus, ligneux, armés d'épines d'espace en espace, & garnies dans les mêmes endroits, d'où sortent les épines; les feuilles arrondies, un peu velues, un peu échancrées, & légérement dentelées sur leurs bords. Ses fleurs qui paroissent à peu près dans le même tems que celles de la vigne, sont composées de cinq petites pétales, pâles, qui sont placées entre les échancrûres de leur calice, dont la partie postérieure devient un fruit ou une baie arrondie ou ovale, plein d'un suc douceâtre dans sa maturité. Ce fruit est petit & jaunâtre dans le *groseiller épineux* sauvage; il est du double plus gros dans celui qu'on cultive, & il y en a une espece dont les fruits tirent sur le rouge. Le *groseiller* à grapes s'éleve un peu plus que le précédent. Ses feuilles sont beaucoup plus grandes, plus vertes, tout-à-fait lisses, & ses tiges ne sont point armées d'épines. Son fruit vient ramassé par grapes, & il est ordinairement rouge, aigre ou acide, & ses semences qui sont menuës sont astringentes. Cette espece donne plusieurs variétés par ses fruits qui sont ou plus gros, ou plus doux, ou blanchâtres. Le *groseiller* noir a beaucoup de rapport avec celui-ci: on le distingue cependant surtout par ses fruits qui sont par grapes, & qui sont douceâtres. Sa feuille a de l'odeur.

Le *groseiller épineux* vient communément parmi les buissons, dans la campagne où on en forme des haies. Cet arbrisseau cultivé vient de plan enraciné, & se met ordinairement dans un lieu écarté du Jardin. La maniere de le planter est de le mettre en rigole, comme on fait une haie vive. Ces sortes de *groseillers* ne sont point d'une nature délicate, pourvu qu'on les entretienne de tems en tems par un labour; ils viennent également bien dans quelque terre qu'on les puisse mettre. Les labours leur sont nécessaires parce que portant successivement une nouvelle nourriture à leurs racines, ils font que ces *groseillers* donnent un fruit plus beau, plus gros, & d'un meilleur goût. Cette espece de *groseiller* charge extrêmement, & quoique son bois soit d'un génie assez retenu, pour peu qu'il s'échappe, on prend soin de l'arrêter avec les ciseaux.

Pour le *groseiller* rouge qui croît dans les champs, & qu'on transplante dans les Jardins, il fleurit en Mai, & jette des fleurs jaunes & blanchâtres qui sont faites en étrille. Le *groseiller* blanc ne differe du *groseiller* rouge qu'en ce qu'il produit des fruits blancs qui ressemblent à des perles. Ces deux sortes de *groseillers* viennent mieux de bouture que de plan. Quand ils sont bien repris, il ne

faut pas en couper les bouts des branches ni les arrêter, à moins que ces branches ne nuisent. Pour que les *groseilles* deviennent belles, on amende & on laboure les *groseillers*. On en fait des buissons, on les tient en arbres si bon semble; on leur donne de tige un pied & demi; on les attache à quelques échalas, & on ne leur laisse rien pousser du pied.

Il y en a qui ont crû que les *groseillers* devoient être arrêtés, taillés & rognés, comme la vigne, mais ils se sont trompés. Les *groseillers* de Hollande qui ne sont pas sujets à couler, comme les *groseillers* communs, s'attachent contre les murailles; ainsi que des arbres en espaliers de six à sept pieds de hauteur. Ils donnent abondamment, la vûë en est agréable, & le fruit en est recherché pour sa quantité, sa grosseur, sa qualité & son éclat. On fait aussi des contre-espaliers de *groseillers*.

La terre propre pour les *groseillers* doit être sabloneuse, grasse & humide. Dans un fonds de cette qualité les *groseilles* viennent une fois plus grosses qu'autre part. On doit renouveller le plan des *groseillers* de dix ans en dix ans, pour avoir des groseilles toujours belles. Quand on n'a pas un pareil fonds, on plante les *groseillers* dans du sable amendé, & lorsqu'ils portent du fruit on les arrose souvent dans le tems que leur fruit commence à mûrir.

L'espece de *groseillers* rouges de Hollande est d'un grand profit; ceux-ci veulent être plantés de distance en distance, pour en former des buissons. Il faut avoir soin de leur donner deux ou trois labours tous les ans, pour que le fruit ait ce degré de perfection qui lui est essentiel; il deviendroit insipide si par une trop grande confusion des branches il ne pouvoit joüir des rayons du Soleil. On y remédie par le moyen de la taille qu'on donne aux *groseillers*. Cette taille, ainsi qu'aux arbres, leur est nécessaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout tems plus agréables à la vûë.

Un *groseiller* en buisson doit être d'une forme ronde, & bien évuidé dans le dedans. Pour sa tige, elle doit être touffuë dans le bas & plus ou moins grosse. Il doit sortir des branches du pied pour former le corps de ce buisson. Les deux premieres années on ne les taille point, afin de conserver le jeune bois qui donne du fruit; mais les suivantes il ne faut pas manquer de faire cette opération. La bonne maniere de tailler les *groseillers* est de couper toujours les branches fort courtes, afin d'avoir du bois qui ne manque point d'avoir du fruit l'année d'après, & de produire un fruit plus gros, mieux nourri, & bien moins sujet à couler.

Tous les *groseillers épineux*, ou *non-épineux*, rapportent beaucoup, ils produisent autour de leurs vieux pieds un grand nombre de rejettons enracinés qui servent pour les multiplier; outre que les branches, & particulierement les jeunes, prennent de bouture. On les plante au mois de Mars, & on les espace au moins de six bons pieds l'un de l'autre, soit qu'on en fasse des planches ou des quarrés entiers, soit qu'on les mette dans l'intervalle des buissons.

La culture qui convient aux *groseillers*, sur-tout aux rouges & aux perlés, est de retrancher les vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an & celui de deux. Les vieux ne donnent que de fort petit fruit & ne font plus de beau bois; il faut les détruire entierement quand on en a élevé de nouveaux. Les *groseilles*, tant communes que celles de Hollande, ne tirent pas seulement leur mérite de leur nouveauté, on peut encore en manger jusqu'aux gelées, en mettant ce plan à l'ombre entre deux buissons assez grands, pour être moins frappés du Soleil; & si l'ombrage de ces buissons ne suffit pas on doit les couvrir de paille;

étant ainsi acommodés on a le plaisir de manger fort tard de ce fruit.

L'ennemi mortel des *groseillers* sont les fourmis. On les prend dans des phioles de verre remplies à moitié d'eau ; on y delaye gros comme une noisette de miel, & on attache ces phioles aux *groseillers*. Quand il y en a beaucoup de prises on les jette dehors, & on renouvelle la drogue. Il y en a qui font chauffer de l'eau & la jettent toute boüillante sur la fourmiliere pour faire mourir les fourmis.

Il y a un *groseiller* de l'Amérique dont les tiges sont jaunes, rondes, deux fois grosses comme le pouce, & hérissées de petites étoiles piquantes si près les unes des autres qu'il est presque impossible de les prendre sans se blesser. Il a en quelques endroits des feuilles assez petites, larges comme celles du filireus, mais un peu plus longues, & deux fois plus épaisses. Au haut de ses tiges croissent des bouquets de fleurs blanches comme neiges, toutes semblables aux roses de Gueldre. A leur chute succédent des fruits gros comme des œufs de pigeon, de couleur des grosses groseilles quand elles sont bien mûres, & le goût ne s'en éloigne pas beaucoup. Ce fruit n'est pas bon. *Voyez* le P. DU TERTRE, *Histoire des Antilles*.

Les différentes especes de *groseillers* reconnuës par les Botanistes sont des plantes rafraîchissantes & épaississantes ; mais le *groseiller* à fruit noir est une plante aléxitaire & cordiale.

GROSSE JAUNE, nom d'une espece de figue. Les *grosses jaunes* sont un peu teintes & carnées dedans. Elles rapportent peu de fruits au Printems, & rapportent assez l'Automne : mais à mon goût, dit LA QUINTINIE, elles ne sont gueres délicates ni en premieres, ni en secondes.

GROSSE MADELON, autrement TOUR DE BABEL, œillet d'une grosseur prodigieuse ; mais c'est tout, car il créve. Son blanc n'est pas fin ; il est broüillé & confus, ne gréne pas, mais il porte quatorze à quinze pouces de tour. Il faut lui laisser sept ou huit boutons. Sa plante est extrêmement forte. MORIN.

GROSSE QUEUE, sorte de poire. *Voyez* QUEUE.

GROTTE, en terme de Jardinage, s'entend de petits bâtimens artificiels qu'on fait dans les Jardins, qui imitent des *grottes* naturelles, qu'on orne de coquillages, de figures, & de jets d'eau. Les *grottes* se placent dans des endroits écartés des Jardins, & un peu ombragés, afin que cela imite mieux la nature. Il y en a de fermées, d'autres qui ne le sont pas ; cela dépend de la fantaisie de ceux qui les font construire. On les décore en dehors d'Architecture rustique. La *grotte* de Versailles est une excellente piéce d'Architecture. SALOMON DE CAUX a fait un Traité des Grottes & des Fontaines.

GRU, vieux terme des Eaux & Forêts, qui signifie les fruits sauvages qui se trouvent dans les forêts, qui se grugent par les cochons ou autres bestiaux qu'on y nourrit ; ces fruits sont le gland, la faîne, les châtaignes, les pommes & poires sauvages, qui s'afferment sous le nom de *gru* par le Gruyer.

GRUAGE, maniere de vendre & d'exploiter les bois. La coutume du *gruage* est celle selon laquelle il faut mesurer, arpenter, layer, crier, & livrer le bois. Droit de gruage, *gruarium*. Voyez GRUERIE.

GRUAU, farine d'avoine séchée au four & mouluë en certains moulins faits exprès, dont on sépare le son sans bluteau. On fait de la boüillie excellente avec le *gruau* en le faisant cuire dans du lait & lentement. Il est fort sain, & il entretient le teint frais.

GRUERIE, petite Jurisdiction de Campagne, où se font les rapports des moindres délits commis dans les forêts,

pour les juger en premiere Instance, & qui est subalterne à l'égard des Maîtres Particuliers des Eaux & Forêts qui sont dans les Villes.

GRUERIE, est aussi un droit en vertu duquel le Roi a part à la vente des forêts de son Royaume. Le droit de *Gruerie* dans son origine ne se levoit pas seulement sur les bois, mais aussi sur les terres labourables, sur ce qui vient des forêts comme le charbon; d'où vient que le droit qui revient au Roi sur le charbon s'appelle *Gruerie* de charbon. Il y a des Auteurs qui dérivent ce mot de Δρυγία, dont la racine est Δρῦς chêne.

GRUME, se dit du bois qui est encore avec son écorce, qui n'est point équarri. Les Marchands vendent beaucoup de leurs bois en *grume*, comme les pieux pour les ponts, les limons, fléches & autres bois de Charronnage.

GRUMELEUX, est une épithete que l'on donne au bois, quand il est âpre & rude au maniement.

GUEDE, plante qu'on appelle autrement pastel. *Voyez* PASTEL. Elle est de grand usage chez les Teinturiers, qui se servent du suc de cette herbe pour teindre en couleur de bleu-brun. Elle croît en Italie, en Languedoc, & dans les pays chauds. Elle fleurit en Mai & Juin. La *guede* est amere & astringente.

GUESPE, grosse mouche qui est presque semblable à la mouche à miel, & qui en est l'ennemie. Les *guêpes* comme plus fortes que les mouches à miel, seule à seule, quand elles peuvent les attraper entre leurs serres, les mangent ordinairement. Elles attaquent presque toujours les essaims de l'année, comme plus jeunes, & moins capables de se défendre. Aussi-tôt qu'on s'apperçoit de ce désordre, il faut boucher la ruche avec de la terre détrempée, & ne laisser que l'entrée principale qui sera environ d'un pouce. Les mouches mettront des sentinelles, qui empêcheront les ennemies d'entrer.

GUERET, terre qu'on avoit laissé reposer & qu'on a nouvellement labourée pour l'ensemencer en la même année. Les *guérets* se levent en Mars. Un Fermier est obligé de lever les *guérets*, encore qu'il quitte sa ferme à la Saint Jean, avant que les terres se puissent ensemencer.

GUI, plante parasite qui naît sur le chêne. Excrescence d'arbre, ou plante qui ne se trouve jamais sur la terre, & qui naît sur le chêne, sur le pommier, sur le poirier, sur le prunier, sur l'acacia de l'Amérique, sur le hêtre, sur l'yeuse, sur le châtaignier, & sur plusieurs autres arbres. Le *gui* croît à la hauteur d'environ deux pieds. Ses tiges sont couvertes d'une écorce verte, quelquefois jaunâtre, grosses ordinairement comme le doigt, dures, ligneuses, entrecoupées de nœuds, d'où sortent plusieurs rameaux plians, s'entrelassans les uns dans les autres. Ses feuilles sont opposées deux à deux, semblables aux feuilles de pourpier, oblongues, épaisses, de couleur verte-jaunâtre ou pâle, veineuses dans leur longueur, arrondies par le bout. Ses fleurs naissent trois à trois, disposées en tréfle dans la division, & à l'extrémité des branches. Chaque fleur est un bassin jaunâtre d'environ trois lignes de diamétre, épais comme un maroquin, & recoupé en quatre piéces arrondies en tiers-point & opposées en croix. Les fruits naissent aussi trois à trois, disposés en tréfle dans l'extrémité des rameaux. Ce sont des bases ovales, semblables à une petite perle, remplies d'une semence plate de la figure d'un cœur, couverte d'une membrane argentée très-délicate, envelopée de glu, c'est-à-dire, d'une colle fort gluante, blanchâtre & douceâtre, dans laquelle la semence germe naturellement, & pousse deux œilletons à chaque côté de son échancrûre. Ses fruits naissent sur les branches différentes de celles qui portent les fleurs. Les *grives* sont fort friandes

res baies du *gui*; elles les avalent, & les vuident ensuite sur les branches des arbres où elles se perchent, & par ce moyen elles donnent lieu à une nouvelle production du *gui*.

Le *gui* est d'une odeur forte & désagréable. Il est spécifique dans l'épilepsie; on s'en sert dans l'apopléxie, dans la léthargie, dans la paralysie, & dans le vertige. Le meilleur *gui* est celui de chêne, & c'est une plante céphalique.

GUIGNE, espece de cerise, plus grosse que la cerise commune, & d'une chair plus dure & plus douce. Il y a des *guignes* blanches & des *guignes* rouges. Il s'en trouve aussi de noires. On appelle autrement les *guignes* des bigarreaux; ou plutôt les bigarreaux sont une espece de *guigne* plus grosse, mieux nourrie, & plus ferme que les *guignes* ordinaires.

GUIMAUVE, sorte de plante fort semblable à la mauve, & dont il y a plusieurs especes. La *guimauve* ordinaire a plusieurs racines longues, grosses comme le pouce, blanches en dedans & mucilagineuses. Ses tiges sont hautes d'environ trois pieds & demi, rondes, velues & creuses. Ses feuilles sont rangées alternativement, semblables à celles de la mauve ordinaire, incisées autour, plus longues, blanchâtres & cotonneuses. Ses fleurs sont aussi semblables à celles de la mauve ordinaire, plus petites, de couleur blanche, tirant sur la couleur de chair. La *guimauve* est d'un fort grand usage dans la Médecine. Elle est très-adoucissante & très-émolliente, propre pour les maladies des reins, de la vessie, de la toux, pour les âcretés de la poitrine, pour les ardeurs d'urines, & pour la colique néfrétique. La *guimauve* naît dans les lieux gras & humides. On la cultive dans les Jardins. Elle fleurit en Juin & en Août.

GUIMBERLIN, terme de Fleuriste, nom d'un œillet; c'est un morillon de Gand ou un Tourisien rouge. Il vient de Normandie. Sa fleur est autant large qu'un morillon le peut être. Son blanc est de lait, & son rouge si bien détaché qu'on le peut admirer comme une rareté surprenante. Il est sujet au blanc & à la pourriture, & son bouton créve, si l'on n'a soin de l'en empêcher. Il ne faut pourtant pas lui en laisser plus de cinq sur son montant, parce qu'il ne donneroit point une fleur aussi large qu'on le doit souhaiter. Sa fleur est très-fine. Il est fort tardif à la fleur. MORIN.

GUOLDE PEPPIUS, c'est une pomme en grande estime chez les Anglois. Elle a tout-à-fait l'air d'une pomme de Paradis, ou de quelque autre pomme sauvage. Elle est fort jaune & ronde; elle a peu de peau, est assez relevée, & sans mauvaise odeur. LA QUINTINIE.

---

# HAC. HAI.

HACHE, outil dont on se sert en Agriculture, pour couper du bois. Il a le manche court, le tranchant & la tête par laquelle on l'emmanche, presque semblable à une coignée. Une *hache* est propre à bien des usages dans une maison de Campagne, principalement où il y a beaucoup de harnois en bois utiles au labourage.

HAIE, ou HAYE, clôture d'un champ, d'un jardin, d'un pré, faite avec des branches d'arbres entrelassées, qui en rendent l'entrée difficile aux bestiaux & aux passans. En plusieurs Provinces

tous les champs sont bordés de *haies* ou de fossés.

Il y a les *haies vives* & les *haies mortes* : les premieres sont les plus estimées. Les plans de *haies vives* durent longtems, & les rendent agréables à la vuë, quand on prend soin de les bien gouverner. Les *haies vives* viennent presque en toutes sortes de terre. On les fait d'aube-épine, de rosiers sauvages, de houx, de coudriers, d'épine-vinette, fusain, nerprun, prunellier, rhamnus, sureau & d'autres arbrisseaux sauvages, & de tous ces plans l'aube-épine est la plus estimée. On en choisit des plans qui soient bons; on tend un cordeau où l'on veut faire la *haie*; on creuse tout du long une rigole profonde d'un fer de bêche, & large de même, puis on accommode les racines de l'aube-épine; on rogne les branches, ensuite on le plante à quatre doigts de distance l'un de l'autre, puis on couvre le plan de terre : il faut qu'il n'excéde cette terre que de trois doigts. L'aube-épine pour être bon doit être bien enraciné & gros d'un pouce.

On laisse ainsi cette *haie* plantée pendant deux ans sans la rogner. On ne fait pendant ce tems-là que de lui donner trois labours tous les ans pour empêcher que les méchantes herbes ne l'étouffent. Les deux ans passés on commence à tondre la *haie* avec des ciseaux, à deux doigts près du vieux bois pour cette premiere fois, & toujours au mois de Mars. Ce travail se doit faire tous les ans, jusqu'à ce que la *haie vive* soit parvenuë à la hauteur qu'on la souhaite; alors on l'assujettit en la tondant tous les ans. Il faut prendre garde que les animaux ne l'endommagent point de la dent : on doit en ôter les chenilles, & de bonne heure quand il y en a, avant que cet insecte ait fait son couvain.

Les *haies vives* de plans mêlés se dressent & se plantent de même que la précédente. Il y en a qui font venir des *haies vives* de semence : voici comment. Ils prennent plusieurs sortes de graines de plans sauvages. Ils les mêlent avec de la terre criblée & détrempée avec de l'eau; & de ce mélange ils en frotent une corde de jonc faite exprès. Ils la laissent sécher, ensuite ils la mettent quatre doigts en terre, & dans une rigole où ils couvrent la semence préparée ainsi qui jette des petits plans, qui dans la suite forment une belle *haie* quand elle est bien conduite.

Dans les pays où croît le houx, on en fait des *haies* entieres, qui sont fort agréables & de bonne défense. Il se plante comme l'aube-épine, & se doit gouverner de même.

Quant aux *haies mortes*, elles se font avec des branches d'arbres coupées des fagots ou des échalas.

HALIME, petit arbrisseau qui est une espece d'arroche, & qui pousse des rameaux longs d'environ un pied & demi, grêles, plians, se couchant la plûpart à terre, de couleur bleuë, purpurine ou blanchâtre. Ses feuilles approchent de celles de l'olivier, ou du nerprun, mais elles sont plus courtes, charnuës, & aussi remplies de suc que celles du pourpier, blanchâtres, lisses & d'un goût salé. Ses fleurs naissent ramassées au sommet de ses branches, semblables aux fleurs de la poirée, ou de la roche ordinaire. Chaque fleur est à cinq étamines, de couleur verte, tirant sur le purpurin, soutenuës par un calice à cinq feuilles. Lorsque cette fleur est passée, le pistil, qui se trouve au milieu de ces feuilles, devient une semence menuë, plate & presque ronde. Sa racine est ligneuse & vivace, de même que la plante qui soutient la rigueur de l'Hyver ne se dépoüillant que de peu de feuilles. Elle croît non-seulement auprès de la mer Méditerranée, mais aussi sur les dunes de Zélande, de Hollande & d'Angleterre. On confit les feuilles de l'*halime* dans de la saumure pour les manger en salade.

HALLIER, buisson, arbrisseau. Les terres où il y a beaucoup de *halliers* ne sont pas les meilleures. Ce sont pour la plûpart des terres négligées, & pour lesquelles on ne s'est pas voulu donner la peine d'en faire quelque chose d'utile. Il est constant qu'où ces *halliers* croissent il y viendroit bien d'autre bois, si on y en cultivoit. Les bons ménagers de la Campagne ont soin de les défricher, pour y semer ou planter du bois. *Voyez* TAILLIS. Comme ces terres pleines de *halliers* sont toujours éloignées des maisons, on n'en fait pas grand cas; car on craint que les grains qu'on y semeroit ne fussent la plûpart broutés par les bêtes fauves, lorsqu'il seroit verd, mais on peut employer ces terres à d'autres usages qu'à y semer du bled; il faut les mettre en bois, ou en prés, si elles sont situées dans les fonds où l'on voie que l'herbe croisse bien.

HANGAR; c'est un toit qui panche en maniere d'apentis, & dont on se sert à la campagne pour mettre à couvert les charrettes, charriots, chaises & carrosses, tombereaux, charruës & autres ustensiles, gros ou menus, comme tonneaux, bois à chauffer, hotes, paniers, &c. Les *hangars* ordinairement sont attachés à des murs & soutenus par des piliers de bois. On en voit à la campagne qui sont couverts de chaume. Un *hangar* a sa commodité dans une basse-cour. La volaille va s'y mettre à l'abri des grands vents, de la pluie & des ardeurs du Soleil; & les valets pendant les mauvais tems font dessous bien des ouvrages, qu'ils ne feroient ailleurs que difficilement.

HANNETON, insecte en forme de grosse mouche, qui a de grandes ailes jaunes, le cou, la tête, & le dessous du ventre noir, avec six grands pieds, & deux cornes qui sont houppées au bout, & une petite queuë noire & pointuë. Les *hannetons* commencent à paroître au mois de Mai sur les arbres, & sur tout sur les noyers auxquels ils font beaucoup de tort. Ils en rongent les fleurs & les feuilles. Ils vivent plusieurs années, & paroissent deux mois dans le Printems; ensuite ils se retirent dans la terre, où ils sont cachés pendant près de dix mois sans changer de place, ni prendre aucune nourriture. Pour les détruire on étend un drap dessous les arbres, où les *hannetons* sont attachés. On secouë fortement ces arbres pour les faire tomber; ensuite on brûle ces *hannetons*, ou on les jette dans l'eau; car en mettant le pied dessus, souvent la terre obéit, on ne les écrase point, & puis ils s'envolent.

HAQUET, charrette qui n'a point de ridelles & qui fait la bascule. On s'en sert pour charrier du vin & autres choses. Les *haquets* ne sont propres que dans les lieux où il n'y a point de grands cahots à craindre.

HARAS, lieu destiné à mettre des jumens-poulinieres avec des étalons, pour faire race. Il signifie aussi les chevaux & cavales qui font le *haras*. Il est question dans un *haras* d'avoir de bons étalons & de belles jumens ou cavales, pour avoir de beaux poulins. Un étalon propre à engendrer des chevaux pour le charroi, doit être d'un bon poil, bien marqué, vigoureux & fort courageux sans aucune incommodité. Il ne doit saillir qu'à six ans, & les jumens auxquelles on donne l'étalon doivent être à peu près de sa taille & de son encolûre, & avoir l'œil éveillé. On fait saillir les jumens depuis trois ans jusqu'à dix, & elles ne doivent produire des poulins que de deux ans en deux ans, pour avoir le tems de les nourrir.

HARICOT, espece de légume, qui a les tiges longues, minces, & qui grimpent sur les perches voisines, autour desquelles elles s'entortillent. Ses feuilles sont larges par leur base, finissant en pointes, presque semblables à celles du lierre, lisses, & de couleur verd obscur;

elles naiſſent trois ſur une queuë comme le tréfle. Ses fleurs ſont légumineuſes, purpurines, blanches ou rouges. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccéde des ſiliques longues, étroites, applaties & charnuës, qui contiennent pluſieurs ſemences de la figure d'un petit rein, fort polies, de diverſes couleurs : il y en a de blanches, de cendrées, de jaunes, de rouges, de verdâtres, de bleues, de marquetées.

On cultive cette plante dans les champs & dans les jardins au Printems, & après la moiſſon. On les ſeme ſur planche & dans une bonne terre à potager bien labourée. Quand ils ſont levés on a ſoin de les ramer, afin qu'ils donnent plus de fruits. Ils montent d'eux-mêmes ſur les appuis & s'y entortillent. En cueillant les gouſſes, il faut prendre garde de ne point rompre la tige, qui rapporte juſqu'à ce qu'elle ſéche ſur pied.

On donne le nom de *haricot* à la plante & au fruit qu'elle produit; cependant la gouſſe qu'on mange en verd s'appelle *haricot verd*, & le grain ſorti de ſa gouſſe s'appelle *haricot blanc*. Quand le grain eſt ſec, on dit *haricot ſec* ou *féve de haricot*.

Il y en a une infinité d'eſpeces : BRADLEY en connoît de cinquante ſortes, quoiqu'on n'en cultive que de deux eſpeces en Angleterre. D'autres en font monter le nombre juſqu'à ſoixante-trois eſpeces toutes très-diſtinctes. Il y en a quinze ou ſeize eſpeces reconnuës pour les meilleures, & ſuffiſantes pour nos beſoins. Les voici : le *haricot gris*, le *haricot grivelé*, le *petit haricot blanc nain hâtif*, le *haricot plat blanc hâtif*, le *haricot ſans parchemin*, le *haricot blanc commun*, le *haricot rognon de Caux*, le *haricot de Soiſſons*, le *petit haricot rond blanc*, le *haricot Suiſſe blanc*, le *haricot Suiſſe gris*, le *haricot Suiſſe rouge*, le *haricot de Prague*, le *gros haricot à confire d'Hollande*, le *haricot Cardinal*, le *haricot d'Eſpagne*.

Toutes ces eſpeces ſe multiplient de graines qu'on met en terre à la fin d'Avril dans les terres chaudes & légéres, & à la mi-Mai dans les fonds plus tardifs. Cette plante eſt délicate & demande une terre bien labourée & bien fumée. On fait un premier labour avant l'Hyver, un ſecond à la fin de Février, & un troiſiéme, qui n'eſt qu'un binage, quand on ſeme. Cette plante différente des autres vient mieux la ſeconde année, dans la même terre que la premiere.

Les *haricots*, comme nous l'avons déja dit, ſe ſement ou en plein champ, ou en planche, ou en bordure, & cela avec la binette ou la houë. Au bout de quinze jours la ſemence commence à lever. Si la terre eſt battuë par quelque pluie d'orage, on rompt les croutes de terre avec quelque inſtrument, pour donner à la ſemence la facilité de ſortir. Un mois après on chauſſe les pieds quand il eſt ſurvenu une petite pluie, & on les rame pour qu'ils produiſent une fois plus; enſuite, quand il eſt néceſſaire, on aide aux filets à s'accrocher aux rames. On arrête ces filets au haut des rames, pour qu'ils ne conſomment pas inutilement beaucoup de féve, & que le bas profite; les années pluvieuſes produiſent de mauvaiſes herbes, il faut avoir ſoin de les ſarcler.

Dans les environs de Chartres, & dans quelques autres endroits, on ne rame point les *haricots*; on ſe contente de couper les filets à meſure qu'ils ſe forment. Cette méthode n'eſt pas mauvaiſe, puiſqu'on ne laiſſe pas d'en avoir la même abondance. On les cueille en verd au mois de Juillet.

Pour les *haricots* ſecs, on attend que les plantes ſoient dépoüillées de toutes leurs feuilles, & que les gouſſes ſoient bien ſéches; alors on en fait des botes, & on les enleve dans un beau tems. Cela doit s'entendre des *haricots* nains, car les *haricots* ramés ne ſe cueillent qu'à ſur & à meſure, parce que les gouſſes ne

ſe

ne séchent que les unes après les autres. Ceux qui veulent manger de ce fruit de bonne heure, en peuvent semer sur une couche chargée de six pouces de terreau au commencement de Mars; on les couvre dans le mauvais tems, & à la fin d'Avril on les transplante aux pieds d'un mur exposé au Midi; ce ne sont que des *haricots* nains hâtifs, dont on peut ainsi avancer la culture, & par les soins que l'on se donne on peut en avoir à la fin de Juin.

Le *haricot gris*, fournit le premier à Paris, quand on le seme dans les terreins hâtifs. Comme il ne s'éleve pas haut, & qu'il ne nuit point aux arbres, toute sorte de place lui convient. Sa fleur est purpurine. Il porte une gousse longue & tendre. Son grain est d'une bonne grosseur, fort allongé & arrondi, de couleur noire, & jaspé de blanc. Cet *haricot* se mange en verd & il rapporte beaucoup; mais sa couleur n'est pas agréable à la vuë, il rend la sausse noirâtre; cependant on peut corriger ce défaut en quelque sorte, pourvu qu'on ait l'attention de les tirer de leur premiere eau, quand ils sont à moitié cuits, & de les jetter dans une autre eau boüillante.

Le *haricot grivelé* n'a pas un grain si moëlleux que le précédent. Il est aussi hâtif. Sa fleur est purpurine, sa gousse de grosseur médiocre, assez allongée, tendre & rayée de rouge, son grain gris de lin, jaspé de noir. Il rapporte beaucoup quand il est ramé; mais on ne le mange communément qu'en verd à Paris, & si on le mange en graine, pour qu'il ne rende pas la sausse noire, on doit en agir comme avec le précédent.

Le *haricot blanc* nain hâtif produit en même tems que les deux premiers. Il ne donne point de filets. Il est d'un bon rapport quand on le cueille souvent. Sa fleur est blanche, sa gousse longue & unie, son grain blanc, & d'un blanc parfait, lisse, lustré, menu, allongé, & un peu arrondi, soit en verd, soit en sec, il est bon de l'une & de l'autre façon; mais son grain ne renfle pas tant que les autres especes dont nous allons parler.

Le *haricot blanc*, plat, hâtif, est pour l'hâtiveté de la même espece que les précédens. Il file, & charge beaucoup quand il est ramé. Sa fleur est blanche, & sa gousse de moyenne longueur. Son grain est de médiocre grosseur, court, applati, & assez blanc. Il se mange en verd & en sec.

Le *haricot sans parchemin* est estimé pour être mangé en verd, parce que sa gousse n'a pas en dedans cette petite pellicule, qu'on nomme parchemin, commune à toutes les autres especes. Il est tendre & agréable au manger, aussi hâtif que les précédens, & il fournit beaucoup étant ramé. Sa fleur est blanche, sa gousse fort longue, son grain court, applati, blanc, & de moyenne grosseur. On le mange en verd & en sec.

Le *haricot blanc* commun se trouve par-tout, & est très-d'usage dans les Provinces. Sa fleur est blanche, sa gousse médiocre, son grain court, applati, & d'un blanc un peu sale. Il file, & charge beaucoup quand il est ramé. On le mange en verd & en sec.

Le *haricot rognon de Caux* est ainsi appellé, parce qu'il a la forme d'un rognon de mouton. Cette espece est estimée, & charge beaucoup étant ramée. Elle a la fleur blanche, la gousse allongée, mais moins remplie que les autres; son grain est un peu menu, allongé, & d'un blanc assez parfait, lissé & lustré. On le mange en verd & en sec. De cette derniere façon il est moëlleux & tendre, & succéde aux premieres especes.

Le *haricot de Soissons* se mange en sec ou en grain tendre; il cuit bien. Il charge beaucoup quand il est ramé. Dans les années pluvieuses il est sujet à tacher. On doit ramasser les gousses à mesure qu'elles séchent. Il a la fleur

blanche, la gousse très-longue, mais peu remplie, son grain fort applati ; il est d'un blanc & d'un émail fort supérieur à tous les autres ; c'est l'espece la plus tardive, & on le mange en grain tendre ou sec.

Le *haricot rond blanc*, qui est la plus petite de toutes les especes ordinaires, & la meilleure pour être mangée en sec, est tendre, moëlleux, quand il est cuit parfaitement ; il charge prodigieusement. Sa fleur est blanche, sa gousse petite & bien remplie. Son grain est presque rond en tout sens, & d'un blanc un peu roux. On ne le mange que sec.

Le *haricot Suisse blanc* se mange en verd ; il est nain & charge beaucoup. Il porte une fleur blanche. Sa gousse est tendre & longue ; son grain de moyenne grosseur, allongé, arrondi, d'un blanc roux, & fort médiocre en qualité.

Le *haricot Suisse gris* n'est différent du précédent que par la couleur de son grain, qui est d'un rouge noirâtre, marqueté de noir ; c'est aussi une espece d'*haricot nain*, & on le mange en verd.

Le *haricot rouge*, qui est de la même classe, est d'un beau rouge, jaspé de plusieurs couleurs, qui varient suivant les terreins.

Le *haricot de Prague*, ou le *haricot à la Reine*, est d'une espece particuliere, & qui n'est connuë que dans quelques Jardins. Sa fleur est purpurine, sa gousse extrêmement petite & très-remplie. Il a le grain de plusieurs figures ; on en voit de quarrés, de ronds, de gros, de petits, de disposés en pandeloques, les uns plus petits, les autres plus gros. Sa couleur est isabelle, jaspée de canelle. On le mange sec, son goût est fin ; il est excellent en salade à l'huile & au vinaigre. On le seme, on le cultive comme les autres especes d'*haricots*, & ramé il rapporte une quantité extraordinaire de gousses & de grains, qui dédommagent de leur petitesse.

Le *gros haricot à confire d'Hollande* est d'une espece extraordinaire. Sa gousse porte sept à huit pouces de longueur, sur un bon pouce de largeur. Il a la fleur blanche & grande. Son grain est arrondi, blanc, gros & court. On le confit au sel pour l'Hyver. Cet *haricot* n'est presque pas connu en France ; mais sa consommation en est grande en Hollande & dans le Brabant.

Le *haricot Cardinal* est une nouvelle espece dont la fleur est blanche, la gousse longue, mais peu remplie, le grain applati & fort gros. Sa couleur est blanche dans la circonférence, & pourpre tout autour du germe, c'est ce qui le distingue ; car pour le goût il n'est pas différent des autres. Il mûrit tard & fort difficilement ; c'est ce qui fait qu'il rapporte peu.

On cultive le *haricot d'Espagne*, plus pour sa fleur que pour son fruit ; elle est d'une couleur de feu parfait. Pourvu que cet *haricot* soit ramé, il fleurit pendant trois mois, & s'éléve jusqu'à dix ou douze pieds, quand il trouve à s'accrocher. Sa gousse est fort longue, d'un gros verd, & rude sous le doigt. Son grain est une fois plus gros que celui des autres especes, sa couleur est gris de lin, jaspé de noir en plus grande partie. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* dit en avoir goûté ; qu'il n'est point différent des autres, mais qu'il péche par sa couleur comme le *haricot gris* & le *Suisse*. Bradfley dit avoir vû plus de cinquante especes d'*haricots*, qui lui ont été apportées des pays étrangers, mais que toutes ces especes donnent rarement du fruit en Angleterre. On n'y en cultive que deux especes ordinaires ; l'une qui mûrit de bonne heure, & qui porte son fruit près de la racine sans monter bien haut, c'est notre *haricot nain*, & les Anglois l'appellent *haricot de baterses* : l'autre espece court davantage & s'éleve de six pieds de haut ; ce sont nos *haricots ramés*.

Ils sement les *haricots* la premiere se-

maine d'Avril dans une terre légére & nouvelle, où ils pratiquent des sillons qui régnent du Midi au Septentrion, dans lesquels on met les *haricots* de quatre pouces en quatre pouces, & on les couvre de terre, disposée en dos d'âne, pour en faire écouler l'humidité, si le terrein est trop humide. Pour leurs *haricots de baterses*, ils les éloignent de deux pieds.

Entre les *haricots* étrangers, on compte le *haricot de la Chine*, qui file comme les nôtres : deux especes de *haricots de Mississipi*, & le *haricot de l'Amérique*. On en peut voir dans les Jardins des Curieux, & je renvoie à la description qu'en donne l'Auteur de l'*Ecole du Potager* qui en a cultivé.

Le *haricot* de quelque espece qu'il soit ne craint aucun insecte. Les *haricots* en Médecine sont amolissans, apéritifs & résolutifs, & leur farine entre dans les cataplasmes.

HARMALE, plante vivace, dont les racines sont un peu ligneuses & s'enfoncent dans la terre; elles poussent plusieurs tiges, en partie droites, en partie couchées, longues d'un pied & demi ou environ, branchuës, garnies de feuilles alternes, découpées en plusieurs lanieres jusques vers leur queuë. Elles sont d'un verd foncé, charnuës, & d'un goût amer. Ses fleurs naissent aux extrémités des branches. Elles sont composées de cinq pétales blanches en dedans, verdâtres en dehors. Ses étamines ont leurs sommets jaunes. Le pistil, qui occupe le centre de la fleur, devient un fruit relevé de trois coins, divisés en trois loges, qui contiennent des semences anguleuses de couleur brune. Cette plante a une odeur forte.

Elle croît en Espagne & en Egypte, aux environs d'Aléxandrie, dans des lieux sabloneux. Les Arabes, les Turcs & les Egyptiens s'en servent à plusieurs usages, & particulierement à se parfumer le matin, dans la croyance que le parfum a la vertu de chasser les malins esprits.

HARNACHER, terme de Charretier; c'est mettre aux chevaux leur harnois. Le devoir d'un bon Charretier quand il harnache ses chevaux consiste, avant que de mettre leurs colliers, d'examiner si rien ne les peut blesser, soit au poitrail, aux épaules, ou sur le garrot, & ces colliers sont garnis de tout ce qui est nécessaire. S'il veut atteler ses chevaux à une charrette, il doit voir si la sellette qu'il met sur le dos du limonier ne peut pas le blesser; il doit observer que cette sellette porte par-tout également, & qu'elle soit bien bourrée dans les panneaux. Il faut encore prendre garde que l'avaloire soit en bon état, que les traits & toutes les autres parties des harnois soient bonnes.

HARNOIS, en terme d'Agriculture, signifie la charrette & tout l'équipage pour la faire mouvoir. On dit, en ce sens, il faut qne ce Laboureur ait du moins trois *harnois* pour faire valoir cette ferme.

HASTIF, en terme de Jardinage, se dit de tout ce qui vient dans un Jardin avant les autres choses de la même espece. Ainsi on dit: pois *hâtifs*, cerises *hâtives*, pour marquer les pois & les cerises qui viennent devant les pois & les cerises ordinaires. Et du mot *hâtif*, La Quintinie dérive le mot *hâtiveté*, en disant que certains fruits sont estimables par leur *hâtiveté*, & d'autres pour leur *tardiveté*. Un fruit *hâtif* est la même chose qu'un fruit *précoce*. *Hativete* est un vieux mot qui n'est plus en usage, que lorsqu'il s'agit de fruits, de fleurs, de plantes, qui viennent avant le tems ordinaire.

HAUSSE, en terme d'Agriculture, se dit de certains paniers faits d'osier ou autrement, percés par les deux bouts, & dont on se sert pour hausser les paniers de mouches à miel, quand ils sont remplis de leur ouvrage.

HAUTE BONTÉ, nom d'une espece de pommes. Les *hautes bontés* sont blanches, cornuës & longuettes. On les nomment en Poitou *blandilalies*. Elles ont la chair assez douce, avec si peu que rien d'aigrelet.

HAUTE FUTAIE, en terme des Eaux & Forêts, est un bois qu'on laisse parvenir à sa plus haute croissance, & on l'appelle de *haut revenu*, quand il a atteint l'age de quarante ans.

HAYE. *Voyez* HAIE.

HÉBERGEMENT, en terme d'Agriculture, se dit de la bergerie où on loge les brebis selon le nombre du troupeau, il faut une ou plusieurs bergeries pour les *héberger*. Les bergeries doivent être basses de plancher, chaudes, pavées en pente pour faciliter l'écoulement des urines. *Voyez* BERGERIE.

HÉLICRYSUM, plante ainsi nommée parce que lorsque le Soleil donne sur ces fleurs, il les fait paroître de couleur d'or. *Voyez* IMMORTELLE, c'est la même chose.

HÉLIOTROPE, plante ainsi nommée parce qu'elle fleurit pendant le Solstice d'Eté, lorsque le Soleil retourne vers l'équateur. On l'appelle aussi par cette même raison *tournesol*. On la nomme encore *herbe aux verruës*, à cause qu'elle est propre à faire tomber les verruës.

Il y a plusieurs sortes d'*héliotropes* : l'ordinaire est annuelle & n'a gueres plus d'un pied de hauteur. Elle est branchuë, blanchâtre ou plutôt grisâtre, garnie de feuilles entieres, oblongues & un peu veluës, de même couleur que la tige, & charnuës. Ses fleurs, qui sont à double rang, disposées en épi un peu recourbé & incliné vers son extrémité, sont d'une seule piéce, en maniere de petit bassin plissé en étoile, blanches, & ont un peu d'odeur. Le calice, qui les soutient, est découpé profondément en cinq parties, du milieu desquelles s'éléve un pistil qui enfile la fleur, & qui est garni à sa base de quatre semences menuës, voûtées sur leurs dos & grisâtres. Cette plante est résolutive, & propre à arrêter les ulceres ambulans. Son suc fait tomber les poireaux & amortit les dartres vives. Les Jardiniers l'appellent *Soleil*. Voyez SOLEIL.

HÉMÉCORALLE, espece de lis qui a des tiges tachetées, hautes d'environ trois pieds. Ses feuilles sont longues, moins larges que celles du lis blanc, plus fermes, plus nerveuses, d'un verd obscur, & luisantes. Ses fleurs naissent au sommet des tiges ; elles ressemblent à celles du lis pour la grandeur, pour la forme & le nombre des feuilles, mais elles sont de couleur d'or. La racine est blanche & bulbeuse. L'*hémérocalle* croît par toute l'Italie, & on ne voit presque autre chose dans le tems de la moisson dans les bleds, dans les prés, sur les monts & sur les collines, que la fleur jaune de cette plante, que le Peuple appelle *lis sauvage*. Il y a une autre espece de lis, qu'on appelle *hémérocalle* ou *martagon*. Voyez MARTAGON.

HÉMIONITE, plante qui ne différe de la langue de cerf que par une ou deux grandes oreilles, qui sont à la base de ses feuilles. Ses fruits & ses semences sont semblables à celles de la langue de cerf. On trouve que sa graine est attachée sous sa feuille.

HEMORROIDALE ; c'est un nom qu'on donne à la petite chélidoine, ou parce que ses racines sont très-bonnes dans les hémorroïdes, ou parce qu'elles sont composées de quelques petites bulbes qui ont du rapport à des hémorroïdes enflées.

HÉPATIQUE, plante printaniere, espece de renoncule, dont les feuilles sont découpées en tréfle, d'un verd obscur en dessus, plus pâles en dessous, & quelquefois purpurines comme celles du cyclamen, attachées à des queuës longues d'environ un demi-pied. Elle pousse plusieurs tiges minces, nuës, plus

courtes que les queuës des feuilles, soûtenant chacune une belle fleur, composée de six & quelquefois de sept ou huit feuilles disposées en roses, le plus souvent bleuës, plus rarement de couleur de chair ou blanches. Elles naissent au commencement du Printems avant les feuilles. Lorsque ses fleurs sont passées, il vient un fruit arrondi qui contient plusieurs semences rondes & pointuës. Sa racine est fibreuse & noirâtre. L'*épatique* est bonne dans les maladies du foie; on s'en sert aussi pour consolider les plaies, pour purifier le sang, pour nettoyer les reins & la vessie. Cette plante se cultive dans les Jardins à cause de la beauté de ses fleurs qui paroissent avant les feuilles au commencement du Printems.

HÉPATIQUE, plante qui vient dans des endroits humides auprès des fontaines, & que l'on nomme autrement *lichen* ou *lichesen*, parce qu'on s'en sert pour les maladies du foie; ou peut-être aussi parce que ses feuilles qui sont charnuës, vertes, comme chagrinées en dessus, & garnies en dessous de plusieurs petites fibres cheveluës qui lui servent de racines. De ces feuilles partent des pédicules d'un pouce d'environ de haut, qui soutiennent des chapiteaux découpés, & garnis en dessous de petites fleurs jaunes, qui ne donnent point de fruit dans l'espece ordinaire. Sur les mêmes feuilles s'élevent des petits bassins verdâtres, qui débordent la feuille d'une ligne ou deux, & qui s'évasent en mûrissant. Ces bassins contiennent des petites coques noires, luisantes, presque aussi grosses que la semence d'amarante. Ces coques paroissent être pleines d'une poussiere brune qui est la semence. Dans les autres especes il y a quelques variétés dans la structure de la fleur & du fruit. Cette espece est le *licher*. Cette plante est détersive & apéritive. On s'en sert pour les maladies du foie & de la rate, pour la gratelle, & pour les dartres. Elle est appellée *lichen*, à cause qu'elle guérit les dartres & les demangeaisons de la peau, qu'on nomme *lichenes*. On appelle encore cette plante *hépatique de fontaine*.

Il y a encore l'*hépatique* à étoile, ou *petit muguet*, qui est une petite plante, ainsi nommée à cause que ses feuilles sont rangées autour de la tige en forme d'étoiles, comme celles du graterot dont elle est une espece. Elle rend une odeur fort douce & agréable. Elle croît aux lieux montagneux dans les bois. Elle fleurit en Avril & en Mai. Elle est chaude & dessicative, ou plutôt tempérée: elle est propre au foie, d'où elle a pris son nom d'*hépatique*, & au cœur. Son principal usage est dans l'obstruction du foie, dans la jaunisse, & dans les chaleurs du foie, pour lesquelles on l'applique aussi extérieurement. Cette herbe est fort usitée parmi les Allemans, qui en mettent infuser dans leur boisson au mois de Mai, & qui lui donne une agréable saveur, réjoüit & fortifie le cœur, & le foie mal disposé.

HERBAGE, en terme de Jardinage, signifie toutes sortes d'herbes qui se cultivent dans les Jardins, & en Agriculture, il veut dire les prés & autres lieux où il croît de l'herbe en abondance, & où l'on met les bestiaux à l'engrais. On dit: *herbage* de jardin, *herbage* des prés. La richesse de la Basse-Normandie & de la Hollande consiste en *herbage*.

HERBAGE, est aussi un droit que les Seigneurs prennent pour leurs pâtures, différent selon les lieux. On le dit aussi du droit que des particuliers ont de couper l'herbe en certains endroits, ou d'y mener paître leurs troupeaux. Il y a le droit d'*herbage* vif & mort. Le droit d'*herbage* vif est plus considérable que celui d'*herbage* mort. Franc *herbager*, c'est l'exemption du droit d'*herbage* vif ou mort, qu'on ne paye point au Seigneur quand le bétail à laine est tenu en lieu &

fief noble. Tous ces mots ſont des termes de Coutumes. Le mot *herbagium* ſe trouve dans un titre de Savigné, rapporté par le P. Lobineau, par lequel il paroît que l'*herbage*, ou le droit d'*herbage*, conſiſtoit à pouvoir faucher l'herbe dans les forêts, & à y envoyer paître ſes beſtiaux.

HERBE, nom qui convient à toutes les plantes, dont les tiges périſſent tous les ans, après que leurs ſemences ſont mûres. Il y a des *herbes* dont les racines vivent pendant quelques années, & d'autres dont les racines périſſent avec les tiges. On appelle *annuelles* celles qui meurent dans la même année, après avoir porté leurs graines & leurs fleurs, comme le froment, le ſeigle & les autres. On nomme *bis annuelles* celles qui ne donnent des fleurs & des graines que la ſeconde ou même la troiſiéme année, après qu'elles ont levé, & qui périſſent enſuite; telles ſont l'Angélique des jardins, & quelques autres. Les *herbes*, dont la racine ne périt pas après qu'elles ont donné leur ſemence, s'appellent des *herbes vivaces*. Telles ſont le fenoüil, la menthe & les autres. Il y en a pluſieurs parmi celles-ci, qui ſont toujours vertes, comme le cabaret, le violier jaune, &c. & d'autres qui perdent leurs feuilles pendant une partie de l'année, comme le pas d'âne, le pied de veau, la fougere, &c. On diſtingue auſſi les *herbes* en potagéres & en médecinales.

Les *herbes* potagéres ſont celles qu'on cultive pour l'uſage de la Cuiſine. On ſçait qu'elles ſont en grand nombre. On peut conſulter ce qu'on dit de chacune en particulier dans leur ordre. Les *herbes* odoriférantes & autres, qu'on doit avoir principalement dans un Jardin, ſont celles qui ſe mettent en ſalade & dans les apprêts de Cuiſine. Les autres, comme le ſouchet, le baſilic, la lavande, la garderobe, l'hyſſope, ſteca, camomille & autres, ſont à la volonté.

Parmi les *herbes* médecinales, les principales ſont l'ellébore, la ſcamonée, l'agaric, le tithymale, & d'autres ſemblables. Il y a encore les *herbes* ſauvages; celles qui viennent dans les prés, dans les pâturages & dans les bois, ſont bonnes pour la nourriture des bêtes à corne; mais elles ſont trop ſubſtantielles & trop nourriſſantes, pour les moutons & les brebis auxquels on ſe contente de faire brouter l'*herbe* des guerets.

Herbe, eſt auſſi le verd qu'on donne aux chevaux pour les rétablir quand ils ſont malades ou maigres: c'eſt particulierement de l'orge en verd. On dit: il faut mettre ce cheval à l'*herbe*. On dit auſſi, lui donner de l'*herbe*, quand on lui donne quelque peu d'*herbe* fraîche lorſqu'il a bien travaillé.

HERBE DE L'AMBASSADEUR. *Voyez* NICOTIANE; c'eſt la même plante.

HERBE DES AULX. *Voyez* ALLIAIRE.

HERBE CACHEE, plante ſudorifique.

HERBE DES CHARPENTIERS: plante ainſi nommée parce que les Charpentiers s'en ſervent pour arrêter le ſang quand ils ſe ſont faits quelques plaies. On l'appelle auſſi par la même raiſon *herbe aux Voituriers*, ou *aux Cochers*. On la nomme encore *mille-feuille*. Voyez MILLE-FEUILLE. On l'appelle auſſi la *brunella*, qui eſt une plante différente & vulnéraire, *herbe aux Charpentiers* pour la même raiſon. On a encore donné ce nom d'*herbe aux Charpentiers*, à la *marguerite*, à l'*orpin*, &c.

HERBE AUX CHATS, ou CATAIRE, plante à fleur en gueule ou vivace. L'ordinaire jette une tige quarrée, haute de trois à quatre pieds, branchue & garnie de feuilles, dont la figure approche de celles de la méliſſe, mais plus pointuës, d'une odeur de menthe. Elles ſont blanchâtres & veluës, de même que la tige & les branches, qui portent à leurs extrémités des tas de fleurs ra-

massées en épis courts. Ces fleurs sont blanchâtres divisées en deux lévres, dont l'inférieure est creuse en cuilleron. A ces fleurs succédent quatre semences renfermées dans le fond du calice de la fleur. Il y a plusieurs autres especes de *cataires*. Cette plante est fort apéritive, propre à provoquer les mois aux femmes, & à guérir les vapeurs. On s'en sert à la maniere du thé, ou on la fait infuser dans du vin. Elle a été nommée *herbe aux chats*, parce que l'on voit que les chats aiment à se rouler sur cette herbe & à en manger.

HERBE DE CITRON; c'est le nom que l'on donne à la mélisse, parce qu'elle a une odeur de citron. *Voyez* MELISSE.

HERBE A COTON, plante à fleurs & fleurons. Sa racine est menue & fibreuse, & périt toutes les années. Elle pousse une tige haute de demi-pied au plus, branchue vers son extrémité, garnie de petites feuilles oblongues, velues, blanchâtres & cotonneuses, aussi-bien que la tige & les branches, sur lesquelles naissent par pelotons des fleurs à fleurons, jaunâtres, soutenues par des semences menues & aigrettées. Ces fleurs & ces semences sont renfermées dans des calices écailleux & blanchâtres, ce qui sert à les distinguer des immortelles, plante dont les calices sont dorés ou argentés, ou lavés de quelque couleur spécieuse. L'eau distilée de l'*herbe a coton* est bonne pour les cancers. Cette plante vient dans les champs & est pectorale.

HERBE AUX CUILLIERS, plante à fleurs en croix. L'*herbe aux cuilliers* ordinaire, en Latin, *cochlearia folio subrotundo*, a des racines menuës, blanchâtres & chevelues. Elles poussent à leur colet plusieurs feuilles vertes, charnues, arrondies, de la figure quelquefois d'un cuilleron, de cuilliere, d'où vient son nom. Elles sont âcres & piquantes au goût, & soutenues par des queuës assez longues pour la petitesse de la plante. Les tiges qui partent d'entre les premieres feuilles sont branchues, garnies de quelques feuilles plus petites que celles du bas Ces tiges n'ont gueres plus d'un pied de longueur, & elles sont chargées, aussi-bien que les branches, de fleurs composées de quatre petites pétales, blanches & opposées. Le pistil, devient un fruit arrondi, composé de même que les siliques de deux panneaux appliqués sur une cloison mitoyenne, qui le séparent en deux loges, qui sont demi-sphériques, & qui contiennent des semences brunes, menues, arrondies & piquantes au goût. Il y a d'autres especes de *cochlearia*. Le *Raphanus rusticanus* est mis au nombre des *herbes aux cuilliers*. La plûpart de ces especes ont une odeur pénétrante & un goût très-piquant. L'*herbe aux cuilliers* est un spécifique pour le scorbut. Son eau distillée, sa conserve, raffermit les gencives, & est employée dans les maladies qui ont rapport au scorbut. Plusieurs Auteurs ont traité des vertus de cette plante.

HERBE AUX GUEUX, plante vivace, & pour l'ordinaire sarmenteuse. La plûpart des especes de ce genre sont très-âcres appliquées sur sa peau; elles l'ulcerent & y excitent des vessies. L'*herbe aux gueux* ordinaire jette des sarmens longs, fort souples, anguleux, & de la grosseur d'une plume à écrire. Ils sont entrecoupés d'espace en espace par des nœuds, d'où sortent deux queuës ou côtes branchues, qui soutiennent de part & d'autre cinq feuilles, dont quatre sont opposées par paires & la cinquiéme termine la côte. Ses feuilles sont ordinairement dentelées, & d'un verd obscur. Ses fleurs sont à quatre pétales & rarement à cinq, disposées en rond, & dépourvuës de calice. Le dedans est blanc de lait, & le dehors verdâtre. Une touffe d'étamines blanches à sommets jaunes, part du fond de chaque fleur, & entoure un amas d'embryons de graines, ra-

massés en tête, lesquels deviennent après que la fleur est passée autant de semences brunes, applaties, & terminées par un long filet blanc, soyeux, & semblable en quelque façon à une petite plume. Cette plante est commune dans les haies. Elle est vulnéraire & détersive.

HERBE JAUNE, plante qui sert à teindre en jaune. *Voyez* GAUDE.

HERBE AU LAIT, nom qu'on donne à plusieurs plantes, qui donnent du lait lorsqu'elles sont coupées ou brisées. Ce lait est douceâtre dans certaines plantes, très-âcre dans d'autres. La plûpart des plantes à demi-fleurons donnent du lait. Tous les tithymales, les figuiers, &c. donnent un suc laiteux.

Il y a une plante particuliere que les Botanistes appellent *herbe au lait*. Elle pousse des tiges grêles, basses & rampantes. Ses feuilles sont opposées deux à deux, semblables à celles de l'herniole. La fleur est un gaudet jaune ou purpurin sans calice, découpée en rosette en cinq quartiers. Lorsqu'elle est passée il paroît une capsule membraneuse, qui s'ouvre par la pointe en plusieurs parties, & qui renferme des semences rougeâtres assez menuës. Ses racines sont des fibres déliées comme des filets. Cette plante croît en des lieux salés & marécageux près de la mer. Elle est bonne pour augmenter le lait aux nourrices, d'où elle a tiré son nom.

HERBE AUX MITTES, plante qui a reçu ce nom-là, parce qu'elle est bientôt dévorée des mittes. Il y a plusieurs especes de ce genre. La plus commune a quelque rapport avec le boüillon blanc. Les feuilles sont plus petites, plus étroites, dentelées & découpées sur leurs bords, plus vertes. Les tiges sont hautes de trois à quatre pieds, branchuës, arrondies, garnies vers le bas de quelques feuilles, plus courtes que les inférieures. Ces fleurs, qui accompagnent le haut de la tige & des branches, sont d'une seule piéce jaune taillée en rosette, dont les cinq quartiers sont obtus & arrondis. Des patois de ces fleurs, qui ont une odeur douce, s'élevent cinq étamines purpurines à sommets jaunes. Le pistil, qui enfile la fleur, devient une coque dure, arrondie, & qui s'ouvre en deux. Elle contient des semences menuës & anguleuses. Elle est vulnéraire & détersive.

HERBE PARIS, est une plante qu'on appelle autrement *raisin de renard*. Voyez RAISIN DE RENARD.

HERBE AUX PERLES, plante qu'on appelle autrement *grémil*. Voyez GREMIL.

HERBE AUX POUX, plante qui est ainsi nommée parce qu'elle est bonne pour faire mourir les poux. *Voyez* STAPHISAIGRE.

HERBE AUX PUCES, plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, veluës, rameuses, garnies de feuilles opposées deux à deux, étroites, pointuës, velues, semblables par leur figure à celles de l'hyssope, mais plus étroites, nerveuses comme celles du plantain. Il sort des aisselles de ces feuilles des pédicules longs, grêles, portant à leurs sommités des épis courts, composés de plusieurs petites fleurs pâles, découpées en quatre parties. Ces fleurs sont suivies par des coques membraneuses, qui contiennent des semences semblables à des puces, d'où cette plante a pris son nom. Sa racine est simple, blanche & garnie de fibres. La semence de l'*herbe aux puces* est en usage en Médecine. On en tire un mucilage qui est fort adoucissant, & fort propre pour appaiser l'inflammation des yeux. On les donne en lavement dans la dysenterie & dans l'inflammation des reins. Il y a quelques autres especes d'*herbes aux puces*.

HERBE DE LA REINE, ou A LA REINE. *Voyez* NICOTIANE.

HERBE DE SAINT JEAN, nom qu'on donne vulgairement à l'armoise, parce

parce que les paysans s'en font des ceintures le jour de la Saint Jean. *Voyez* ARMOISE.

HERBE DE SAINT PIERRE; c'est une espece de bacille, appellée autrement crête marine. *Herbe de Saint Pierre* se dit d'une espece de la primevere. *Voyez* PRIMEVERE.

HERBE DU SIEGE, espece de *scrophulaire*. Voyez SCROPHULAIRE.

HERBE AUX TEIGNEUX, plante qu'on appelle autrement *bardane* ou *glouteron*. Voyez BARDANE. Ce qu'on appelle à Paris *herbe aux teigneux* est l'orobranche. Les Italiens l'appellent *herba lupa*.

HERBE AUX VERRUES, plante qui est ainsi nommée parce qu'elle est bonne contre les verruës. On l'appelle aussi *héliotrope*, ou *tournesol*. Voyez HELIOTROPE.

HERBE VIVE, plante qu'on nomme autrement *sensitive*. Voyez SENSITIVE.

HERBE AUX VOITURIERS. *Voyez* MILLE-FEUILLE, ou HERBE AUX CHARPENTIERS.

Il y a bien d'autres *herbes*; mais comme ce n'est pas un Dictionnaire de Botanique que nous donnons au Public, & que nous n'avons que pour principaux objets l'Agriculture & le Jardinage, passons aux mauvaises *herbes* qui croissent dans les champs.

HERBES MAUVAISES. Les Laboureurs appellent *mauvaises herbes* toutes celles qui croissent dans leur champ, & qu'ils ne se proposent pas d'y cultiver. Elles dérobent aux autres une grande partie de la substance de la terre qu'elles épuisent, autant que les plantes les plus utiles. Elles prennent même quelquefois le dessus, & elles se multiplient à un tel point qu'il ne semble pas que le champ qu'on examine ait jamais été ensemencé en bled.

Les *herbes* qu'on redoute le plus sont, 1°. Une sorte de *lychnis*, qu'on nomme *nielle* qui noircit le pain. *Voyez* NIELLE. 2°. La *queuë de renard*; sa semence rend le pain amer. *Voyez* QUEUE DE RENARD. 3°. Le *ponceau*, ou *pavot sauvage*, dont la graine est très-fine, & qui étouffe le froment. *Voyez* ces mots. 4°. Le *vesceron* qui couvre le bled quand il est versé, & le fait pourrir. *Voyez* VESCERON. 5°. Le *chiendent*, le *pas d'âne* qui se multiplient par leurs semences, par leurs racines qui s'étendent en traînasse, & même par les tronçons de leurs racines qu'on coupe en labourant la terre. *Voyez* CHIENDENT & PAS D'ASNE. 6°. Le *mélilot* qui donne au pain une mauvaise odeur. Enfin les *chardons*, les *hiébles*, & quantité d'autres plantes qui épuisent beaucoup les terres.

Pour empêcher que ces *mauvaises herbes* se multiplient, il faudroit les détruire avant que leur graine fût mûre: mais cela n'est pas possible dans les terres ensemencées à l'ordinaire, puisqu'elles croissent avec le bon grain, & que la plûpart mûrissant plutôt que le froment les graines se sement, & les plantes nuisibles se multiplient. On ne peut pas aussi les détruire en laissant les terres en friche; car les semences se conservent bien des années en terre sans même s'altérer.

Si l'on seme, dit M. DU HAMEL, dans son Traité de la Culture des Terres, en *sain-foin* un champ, où il y ait beaucoup de ponceau, dès la seconde année du *sain-foin*, l'on n'appercevra presque pas un pied de cette plante; mais quand au bout de neuf ans on défrichera le *sain-foin*, l'on verra souvent reparoître le ponceau, ce qui ne peut arriver que parce que les graines s'étoient conservées en terre.

» Je fis, dit-il, foüiller un fossé qui » avoit été rempli quinze ou vingt ans » auparavant; je fis répandre la terre » qu'on en retiroit sur une terre labou» rée, & il y leva beaucoup de plantes

» qui n'étoient pas dans le reste du » champ. Elles étoient donc produites » par des graines, qui s'étoient conser- » vées en terre, depuis quinze ou vingt » ans que le fossé avoit été rempli.

» C'est en partie pour cette raison, » ajoute-t-il, qu'on laboure soigneuse- » ment les terres qu'on laisse en jachere; » & il est vrai que comme quantité de » graines levent pendant cette année de » repos, les labours répetés en détrui- » sent beaucoup; mais il y a plusieurs » sortes de plantes, telles que la folle » avoine & la queuë de renard, dont la » graine ne levant que quand elles ont » resté en terre deux ou trois ans, inuti- » lement les cultiveroit-on avec tout le » soin possible, on ne réussiroit point à » les faire lever plutôt.

» Il est évident, c'est toujours M. du » Hamel qui parle, que bien loin que » les labours qu'on donne aux terres en » jachere détruisent ces sortes de plan- » tes, ils ne font peut-être que disposer » les semences à lever plus sûrement, » lorsque le tems de leur germination se- » ra arrivé «.

Pour détruire ces plantes, les Fermiers ne peuvent rien imaginer de mieux que de dessaisonner leurs terres, c'est-à-dire, de mettre l'avoine dans l'année, où on auroit dû les ensemencer en bled, & il est d'expérience qu'on fait par ce moyen périr certaines plantes, qui ne paroissant que tous les trois ans, ne se montrent que dans les bleds; mais le Laboureur perd une récolte, & il lui reste encore beaucoup de *mauvaises herbes* à détruire, ce qui l'oblige de faire sarcler les bleds. Voilà ce que dit, sur les *mauvaises herbes*, ce Sçavant Académicien, nous n'avons rien à y ajouter. *Voyez* la maniere de sarcler les bleds au mot SARCLER.

HERBETTE, petite herbe. Ce mot ne se dit gueres qu'en Poësie, en style pastoral.

HERBEUX, se dit des lieux où il croît de l'herbe. La morille croît ordinairement au pied des arbres dans les bois, & dans les lieux *herbeux* & humides. L'Emery. Ce mot est peu en usage.

HERBIER, se dit d'un amas d'herbes ou de plantes séchées que font les Botanistes. Les feuilles sont étenduës entre deux papiers dans les *herbiers*. On conserve par-là autant qu'il est possible les herbes dans leur état naturel. *Herbier* se dit encore d'un Livre qui traite des plantes. Et enfin *Herbier* se disoit autrefois pour *Botaniste* qui est aujourd'hui d'usage.

HERBORISER, c'est aller dans les prés, les bois, les jardins & les campagnes, pour voir diverses sortes de plantes, pour apprendre à les connoître, & pour en découvrir de nouvelles.

HERBORISTE, celui qui connoît les plantes, ou qui en a écrit. Dioscoride & Mathiole sont de Sçavans *Herboristes*. Les deux Bauhin ont perfectionné cette connoissance, Tournefort l'a achevée.

HERCAN, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe panachée, d'un rouge-brun avec chamois, qui blanchit en deux ou trois jours. Morin.

HERCULE'E, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe panachée, d'un rouge de sang, & de blanc de lait. Morin.

HERISSE'E, terme de Fleuriste, nom d'une anémone. Ses grandes feuilles sont rouges, & quelquefois mêlées de blanc. Sa peluche est de couleur de feu. Morin.

HERNIOLE, plante médecinale. La plus commune & la plus employée de ces especes est annuelle. Sa racine est courte, fibreuse, & jette plusieurs tiges branchues, très-courtes & couchées sur terre. Ses branches sont noüeuses, & garnies à chacun des nœuds de deux feuilles opposées, veluës, d'un verd pâle & jaunâtre, sur-tout lorsque la plante commence à se passer. Elles sont plus pe-

tites que les feuilles du serpolet, & sont accompagnées de très-petites fleurs à étamines jaunes. A ces fleurs succédent des fruits, aussi petits & canelés dans leur longueur, & remplis de semences menuës. On l'appelle autrement *turquette*, ou *herbe du Turc*. Cette plante vient communément dans les champs, dans les lieux secs, & sur-tout sur le bord des torrens; elle fleurit en Juin jusqu'à la fin de l'Eté. Le suc de toute la plante, bû dans du vin blanc, non-seulement provoque l'urine retenuë, mais brise les pierres dans les reins & les fait sortir. Cette herbe séche, réduite en poudre, est bonne pour la dysenterie, le flux de sang, contre les viperes & bêtes venimeuses, tant prise, qu'appliquée. Son eau distillée, prise pendant huit jours, guérit la jaunisse & l'opilation du foie. Elle est excellente pour la colique néfrétique, dans l'enflure & l'hydropisie. La décoction d'*herniole* chaude, appaise le mal de dent en s'en lavant la bouche.

HERSAGE, action de herser, de fendre & de rompre les mottes de terre.

HERSE, instrument nécessaire dans l'Agriculture, pour ameublir & unir les terres. Il en faut avoir au moins deux de grandeur différente; elles doivent être de bois lourd, façonnées solidement, bien ferrées, garnies de bonnes dents longues, de fer ou du moins de bois bien dur. On y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde, & pour briser toutes sortes de terres. Il y a des *herses* plus pesantes les unes que les autres. Il y en a qui ont des rouës sur le devant, & d'autres qui n'en ont point. Les premieres sont plus commodes & plus d'usage. Il faut que la *herse* ait six pieds de long, que les dents soient à cinq pouces de distance les unes des autres, & qu'elles aient quatre pouces de saillie hors du bois où elles sont plantées. Quand une *herse* est bien chargée & bien menée, ses dents entrent un bon doigt en terre, ce qui suffit pour bien unir le sol. On fait des *herses* sans dents; ce n'est qu'un tissu d'osier, ou des especes de claies assez épaisses, qui servent à applanir les terres semées en lin, encore faut-il que ce soit une terre sablonneuse & légére.

HERSER, en terme d'Agriculture, c'est passer la *herse* sur les terres nouvellement ensemencées ou sur les guerets, pour les unir & en couvrir le grain semé afin qu'il germe. Quand on *herse* un champ, il faut le *herser* le plus uniment qu'il est possible. Quelques-uns pour bien faire cet ouvrage font traîner à un cheval deux *herses* à la queuë l'une de l'autre, afin que la derniere répare les défauts que la premiere a laissés. La maxime n'en est pas mauvaise dans les pays où les terres sont labourées à uni, pour y mettre les mars ou les menus grains: on les *herse* d'abord en long, puis en travers, cela fait que la faux y passe sans rien trouver qui l'arrête, parce que dans les terres labourées de la sorte, on fauche les grains, au lieu de les moissonner avec la faucille.

Il y en a qui au lieu de *herser* simplement, mettent la charruë après la semaille, pour mieux mêler & enterrer le grain. Il faut que ce labour soit léger, afin que le bled n'ait pas plus de trois doigts de terre, & on doit encore le *herser* ensuite, afin que la terre soit plus meuble. Quand on couvre ainsi le grain en labourant après la semaille, c'est ce qu'on appelle *semer dessous*, parce qu'après ce dernier labour la semence se trouve effectivement dessous le sol, & elle est bien plus chargée de terre, au lieu qu'elle ne reste plus au dessous quand on ne fait que la *herser*. C'est pourquoi on dit *semer dessus*, quand la semence n'est enterrée que par la *herse*. Quand on seme de bonne heure, & par un tems propre, il vaut mieux *semer dessus*, parce que les grains germent plutôt, & quatre mesures de bled germées de bonne heure profitent plus que cinq

ou six mises tard en terre ; mais si on a tardé à semer jusqu'aux pluies ou jusqu'aux froids, il est certain qu'en ce cas il vaut mieux *semer dessous* de quelque nature que soit le champ, parce que le grain sera moins exposé.

HESTRE, arbre de haute futaie, qu'on appelle autrement *fau* ou *fouteau*. Il est grand, gros & branchu. Son bois est blanc & dur. Son écorce est unie, de couleur grise cendrée, médiocrement grosse. Ses feuilles sont semblables en quelques manieres à celles du peuplier, ou plutôt de l'orme, plus fermes, unies & un peu luisantes. Ses fleurs sont des cloches dentelées en leurs bords, du fond desquelles s'élevent quelques étamines jaunes. Ses fleurs sont ramassées en chatons arrondis ou pelotons ; mais elles ne laissent rien auprès d'elles. Les fruits naissent sur le même pied de *hêtre*, dans des endroits séparés des chatons. Ces fruits commencent chacun par un petit embryon envelopé de quelques feuilles menues. Cet embryon devient du fruit dur comme du cuir, hérissé de piquans. Il s'ouvre par la pointe en quatre parties, & il renferme ordinairement deux semences oblongues, relevées de trois coins dans leur longueur. Ces semences ou noisettes, qu'on appelle vulgairement *fouenes* ou *faines*, contiennent une moëlle blanche bonne à manger, d'un goût doux avec quelque astriction. On fait de l'huile excellente des *faines* concassées & pressées à froid. Ses racines ne sont ni nombreuses, ni profondes.

Le *hêtre* est commun dans les forêts ; il se multiplie de graine qu'on amasse comme le gland dans les bois. Il faut que le *faine* soit de l'année. Il se seme au mois de Mars, & de la même maniere que le gland. Il croît dans toutes sortes de terres. Son bois est sec & pétillant ; il est rempli de plusieurs petits brillans.

Le *hêtre* est mis au rang des arbres qui porte le gland. Il est pris par quelques-uns pour une quatriéme espece de chêne, quoique son fruit n'en ait pas la forme. Les feuilles de *hêtre* sont rafraîchissantes & astringentes. On s'en sert pour toutes sortes d'inflammations. Le *hêtre* est très-propre dans le Jardinage à former des allées, des palissades & des bois ; mais il est sujet aux chenilles & aux hannetons. Il vient bien dans les terres séches & sabloneuses. On en trouve dans les bois & dans les collines ; ou bien on en éleve de noyaux, comme les noyers & les chênes. Il fleurit en Avril & en Mai. Les feuilles du *hêtre* sont rafraîchissantes & astringentes. On les emploie en gargarismes, dans les maux qui surviennent à la gorge & à la bouche. La semence est bonne dans les maladies des reins ; elle facilite l'expulsion du gravier & de la pierre. On en fait du pain dans le tems de famine.

Le *hêtre* est le bois à brûler le plus commun en Angleterre, sur-tout autour de Londres, où on le brûle communément en bûche. On se sert beaucoup de ce bois aux mines de charbon auprès de Newcaste sur Tine, pour faire des chemins de charrois, par-dessus lesquels roulent pendant l'espace de plusieurs milles les roues de chariots de charbon, pour épargner la dépense des chevaux. Ce bois se conserve fort long-tems dans ces terres marécageuses, & on l'estime beaucoup pour cet usage. Les Anglois à notre imitation commencent à tirer de sa graine une huile fort douce & propre à manger. Cette graine est aussi bonne pour nourrir les cerfs, les porcs & les oiseaux. On doit la semer en Automne, ou la conserver dans le sable, comme le fruit du frêne, jusqu'au Printems, afin de la garantir des vers. Son bois se doit couper comme le frêne.

HIACINTE. *Voyez* HYACINTHE.

HIEBLE, plante qui est plutôt une

herbe qu'un arbre. C'est une espece de sureau, qui ne differe du sureau ordinaire qu'en ce qu'elle est beaucoup plus basse, car elle ne croît gueres plus haute que trois pieds. Sa tige est herbeuse, anguleuse, & moelleuse en dedans. Ses feuilles sont semblables à celles du sureau, mais un peu plus longues, plus pointuës, & d'une odeur plus forte. Ses fleurs sont des petits bassins, ou des rosettes à cinq quartiers, de couleur blanche, odorantes, & disposées en umbelles. Après que ces fleurs sont passées, il paroît des baies rondes, pleines de suc qui deviennent noires en mûrissant, & qui renferment quelques semences un peu longues. Sa racine est grosse comme le doigt, longue & épanduë au large. Cette plante croît dans les champs. Les feuilles d'*hiéble* sont émollientes & résolutives. On les emploie en cataplasme pour la goute, & pour toutes sortes de tumeurs. Ses tendrons & son écorce purgent. On fait infuser ordinairement un gros de ses graines dans un verre de vin blanc; on les exprime un peu, & l'on fait boire le vin aux hydropiques. L'huile exprimée de la semence d'*hiéble* est adoucissante & résolutive. *Voyez* SUREAU.

HIERACIUM, genre de plante qui ne differe de la dent de lion que par ses tiges qui sont branchuës. Il y a plusieurs especes d'*hiéracium*, & la plûpart se peuvent employer comme les chicorées & les dents de lion. La plante qui porte ordinairement le nom d'*hiéracium* pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, fortes, anguleuses, de couleur verte obscure, creuses, branchuës, revêtuës de quelques commencemens de feuilles. Ses feuilles sortent presque toutes de sa racine, couchées par terre, découpées, veluës, obtuses par le bout, tendres, longues, comme celles de la dent de lion. Ses fleurs naissent aux sommets des tiges & aux branches. Chacune d'elles est un calice composé à plusieurs demi-fleurons jaunes, soutenus par un calice composé de fleurs en écailles. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succéde des semences longues, menuës, rousses, garnies chacune d'une aigrette. Sa racine est grosse, blanche, simple, remplie d'un suc laiteux amer. Cette plante croît dans les champs & dans les prés. Elle est humectante, rafraîchissante, & un peu astringente. Il y a plusieurs autres especes d'*hiéracium*.

HIPPOGLOSE, plante qu'on appelle autrement *laurier alexandrin*. Voy. LAURIER ALEXANDRIN.

HIPPOLAPATHUM, espece de patience; ou *lapathum*, qu'on appelle autrement *rhubarbe des Moines*. Voyez RHUBARBE DES MOINES.

HIPPOMANES, se dit d'une plante qui est une espece de *stramonium*. On la nomme autrement *pomme épineuse*, ou *pomme de Pérou*, ou *noix methel*. Voyez STRAMONIUM. Elle a été ainsi appellée, parce qu'elle met les chevaux en fureur quand ils en mangent.

HIPPOHŒSTUM, plante dont parle DIOSCORIDE. Quelques-uns la prennent pour l'*hippophaes*, & d'autres pour une espece de *chardon étoilé*, qu'on appelle *chausse-trape*. Voyez MACERON.

HOMMÉE, terme d'Agriculture; c'est une portion de terre mesurée par le travail que peut faire en un jour un Vigneron en cultivant les vignes. Ce mot est fort en usage en Berry & dans le Lionnois. Il faut environ huit *hommées* pour faire un arpent de Paris. On trouve dans les vieux titres *huminata terra*. On mesure aussi les prés par le travail du Faucheur, & on dit qu'un tel pré contient tant d'*hommées* de fauche.

HORTOLAGE, ce mot se prend pour toutes sortes de plantes, de légumes & d'herbes potageres qu'on cultive dans un jardin. Mais LA QUINTINIE qui

en doit être crû, dit que *hortolage* est Provincial. D'AVILER dit que *hortolage* est la partie d'un jardin potager, qui est occupée par des couches & des carreaux de légumes & de plantes basses.

HOSCHE, ce mot dans quelques Coutumes signifie une terre de peu d'étenduë, qui est autour d'une maison, & sert à ses commodités. *Oscha* dans les Titres.

HOTE, panier d'osier étroit par en bas, & large par en haut, qu'on attache sur les épaules avec des bretelles pour transporter plusieurs choses. On s'en sert beaucoup en Agriculture. Elle est d'usage parmi les Térassiers, les Vignerons & les Vendangeurs. Les *hotes* sont faites differémment, selon la diversité des lieux où l'on demeure. C'est l'usage qui regle cela. Les *hotes* pour vendanger doivent avoir leur tissu tout des plus serré, de maniere que le mou de la vendange qu'on y met pour la transporter ne se perde point. Il y en a qui pour empêcher que le mou ne se perde point, frotent en dedans leurs *hotes* de terre grasse. L'expédient n'en est point mauvais. Les Jardiniers ont des *hotes* à claires voies & à grand dos.

HOTEREAU, forme de hote; c'est un panier qui n'est construit que d'osiers, auxquels on n'a point ôté l'écorce, & qui est fait à plus claire voie; pour le reste c'est la même chose que la hote.

HOTEUR, qui porte la hote. On louë pour les vendanges des *Hoteurs*.

HOUBLON, plante qui a ses tiges menues, sermenteuses, flexibles, dures & veluës. On fait deux especes de cette plante, qui ne sont que des individus; dont l'un ne porte que des fleurs, & l'autre des fruits seulement. Le premier s'appelle mâle, & le second femelle. Ses feuilles sont larges, semblables à celles de la couleuvrée, mais d'un verd plus foncé, rudes, dentelées, attachées vis-à-vis l'une de l'autre sur leur tige par des queues assez longues, rougeâtres, âpres au toucher. Ses fleurs pendent en forme de grape, petites, blanches ou pâles. Elles sont composées chacune de plusieurs étamines, qui naissent au milieu d'un calice formé de feuilles disposées en rose. Ces fruits naissent sur des pieds differens de ceux des fleurs. Ce sont des têtes ordinairement ovales, composées de plusieurs feuilles en écailles, de couleur blanchâtre tirant sur le jaune, d'une odeur forte, soutenuës sur un poinçon. Elles contiennent une semence presque ronde, noirâtre envelopée d'une coëffe membraneuse. Les racines sont menuës, s'entortillant les ûnes avec les autres. Le *houblon* mâle se cultive soigneusement en Allemagne, en Angleterre & en Flandre: on l'appuie sur des échalas ou des perches comme les vignes. Ses fleurs & son fruit sont employés dans la composition de la biere. Pendant que le houblon est jeune & tendre, les sommités de ses tiges sont bonnes à manger, étant cuites comme des asperges. On se sert des *tendrons* & des têtes de *houblon* pour purifier le sang dans le scorbut, dans les dartres & dans toutes les maladies de la peau. On prépare des juleps & des apozêmes avec le *houblon*, pour l'affection hypocondriaque, pour la mélancolie & pour provoquer les ordinaires.

Le *houblon* est très-bon à faire des treilles. La grande consommation & le grand trafic de cette plante, se fait dans les pays où on boit de la biere. On y voit des campagnes entieres d'*houblonnieres*, qu'on cultive avec soin, parce qu'elles sont d'un grand revenu, & si quelque année de *houblon* manque, au lieu de trois ou quatre sols qu'il vaut la livre, il le faut quelquefois payer vingt & trente sols.

Quelques-uns l'appellent la *vigne du Nord*, parce que comme en croissant il s'entortille autour de tout ce qu'il

trouve, arbres, épines ou autres dans les Pays Septentrionaux, on les fait soutenir par de grands échalas ou des perches à la façon des vignes, hormis qu'il n'est pas besoin de le lier.

Le *houblon* étoit inconnu aux Anciens, cependant il est d'un grand revenu dans les endroits où on boit de la biere. Il ne demande pas de grands soins, il vient naturellement le long des ruisseaux, autour des haies & des buissons. On choisit le mâle pour le planter & semer dans une terre un peu grasse, mais humide & bien labourée. On fiche des perches par-tout quand il commence à lever, pour empêcher que les bestiaux n'y aillent. On le sarcle, on l'arrose dans les années séches, on y pratique des rigoles. Il fleurit en Août & en Septembre, & quand le fruit y est bien formé, ce qui arrive peu de tems après la fleur, on le cueille dans de grands sacs ou dans de grandes hotes; on le fait bien sécher au Soleil ou autrement. On le garde dans des greniers ou dans des granges propres, jusqu'à ce qu'on trouve une occasion de le vendre à bon compte. On le vend au poids tout emballé, au mille, au cent & à la livre depuis deux, trois, cinq, jusqu'à vingt, trente & quarante sols la livre. Il a cela de bon, qu'on peut le garder des huit ou dix années, sans qu'il se gâte, ou qu'il s'affoiblisse considérablement, mais il faut de grands greniers ou autres lieux vastes pour le mettre, parce qu'il occupe beaucoup de place.

Une bonne *houblonniere* dure huit à dix ans dans sa force. Il faut l'amender pendant ce tems sur la fin de l'hyver, avec du fumier de cheval ou de vache. Quand elle commence à s'épuiser & à ne faire que des productions maigres & rares, on la renouvelle de semence. Ceux qui entendent bien le commerce du *houblon*, ont des *houblonnieres* de différens âges, afin que les jeunes plans suppléent aux Anciens, à mesure qu'ils s'affoiblissent ou qu'ils manquent.

HOUE, outil de Vigneron, qui sert à remuer ou à labourer la terre. Cet instrument est de fer, large & plat comme une béche qui seroit renversée. Il a pour l'ordinaire un manche de deux pieds de longueur.

La *houë* differe du pic, en ce qu'au lieu de pointe elle a un tranchant large par le bout. Il y a des pays où les Jardiniers emploient la *houë* pour remuer la terre. Pour bien labourer une terre pierreuse, il faut se servir des *houës* qui aient deux bras de fer un peu pointus. Les Anciens se servoient de la *houë*, pour donner le premier labour aux terres. Les Jardiniers autour de Paris se servent aussi d'une *houë* pour la plûpart des semences de grains, comme pois, féves, haricots, bled de Turquie, &c. Le fer de cette *houë* doit porter treize à quatorze pouces de longueur sur huit du côté de la douille, & sept à l'autre extrémité qui se trouve par-là quarré. Il doit être un peu recourbé dans son milieu, & tranchant à l'extrémité qui doit être d'acier fort battu, son épaisseur d'une ligne ou d'une ligne & démie au plus. A l'autre extrémité se place la doüille qui doit être coudée, de maniere que par sa disposition le manche revienne sur l'outil, & prenne le même tour. Ce manche doit être un peu courbe comme le fer, & ne doit s'en trouver écarté que de cinq à six pouces du côté de son tranchant, & de trois du côté de la doüille. Sa longueur est bonne à dix huit pouces.

HOUER, en terme d'Agriculture, on dit *houer la vigne*, c'est-à-dire, labourer avec la *houë*, lui donner les labours qui lui conviennent. Il faut connoître la nature d'une terre pour la bien *houer*, c'est voir jusqu'où va la bonne terre, & se régler là dessus, sur le plus ou moins de profondeur qu'on doit donner à ce labour. Autrement ou on la force, ou on ne fait que la grater, & tout

cela eſt peine & tems perdu. On doit toujours *houer* une terre ou une vigne le plus également qu'on peut, l'ouvrage en eſt plus propre, au lieu que lorſqu'on ne *houë* que mal uniment, on dit en Agriculture, que c'eſt une *fouille de cochon*. LIGER.

HOUILLE, eſt une terre noire & graſſe, qui ſert de charbon de terre aux *Forgerons*. On dit que l'invention en a été trouvée dans le pays de Liege vers l'an 1200. Les particuliers & tout ce qu'on appelle *Flamans Rouchis*, en brûlent en guiſe de charbon & de bois; on les y débite par quarrés longs, à peu près comme une brique coupée en deux, & on les conſume dans des eſpeces de fourneaux quarrés faits de grillage de fer, où le feu bleüâtre & la chaleur de la *hoüille* dure toute une demi-journée.

HOUILLE, eſt auſſi un inſtrument propre à labourer la terre, qu'on appelle autrement *houë*. Voyez ce mot. LA QUINTINIE ſe ſert de celui de *houille*. LIGER ne l'a point mis dans ſon Dictionnaire d'Agriculture. Il ſe fait des labours à la bêche & à la *houille*, & cela dans les terres aiſées, dit la QUINTINIE.

HOULETTE, en terme de Jardinage, eſt un inſtrument qui au bout d'un petit manche a un fer plat, long d'un pied & concave. Les Jardiniers s'en ſervent pour leurs melons & autres plantes, & pour les tranſplanter ailleurs. La *houlette* eſt encore fort en uſage parmi les Jardiniers Fleuriſtes.

HOULETTE, eſt auſſi un bâton de Berger, qui lui ſert à lever des mottes pour jetter à ſes moutons quand ils s'écartent, & à les ramener au troupeau. Les parties de la *houlette* ſont la hams, le crochet, la doüille, & la feuillette, qui eſt un fer taillé en demi cylindre.

HOUPE, en terme de Botanique, eſt l'extrémité d'une plante en bouquet, & reſſemblante à une *houpe*. On dit la *houpe* du fenoüil, du millet, &c.

HOUPIER, arbre ébranché, à qui on ne laiſſe que la *houpe* ou les petites branches qui ſont à ſon ſommet. On appelle ainſi un jeune balliveau qu'on a ébranché, pour le faire croître en hauteur. On appelle auſſi *houpiers* les têtes des gros arbres, que dans la coupe on ne peut façonner en bois de moule, & dont l'Ordonnance permet de faire des cendres.

HOUSSON, plante, eſpece de *houx-frelon*, que M. TOURNEFORT appelle *ruſcus myrtifolius, aculeatus*. Voyez HOUX-FRELON.

HOUX, c'eſt un arbriſſeau qui croît en quelques lieux, & qui eſt toujours verd. Son tronc & ſes rameaux ſont fléxibles, couverts d'une écorce double, dont l'extérieur eſt verd, & l'intérieur pâle. Elles ont un goût & une odeur déſagréable quand on les ſépare. Son bois eſt blanc, dur, ſolide & péſant, noirâtre vers le cœur. Ses feuilles ſont aſſez grandes, à peu près comme celle du laurier, fermes, charnuës, garnies de piquans tout autour, de couleur verte & luiſante, attachées à des queuës courtes. Ses fleurs ſont belles, petites & blanches, chacune deſquelles eſt ordinairement d'une ſeule feuille coupée en roſette en quatre quartiers. Son fruit ſont des baies molles, petites, rondes, rouges, d'un goût douceâtre, déſagréable, dans leſquelles on trouve quatre oſſelets ou ſemences oblongues irrégulieres.

On fait des haies entieres de *houx*, qui ſont fortes & toujours vertes & luiſantes, parce que le *houx* eſt une eſpece de buiſſon toujours verd, qui ſouffre la tonte. On en fait des *houſſines*, des manches de foüet & de mail, &c. Les Payſans font auſſi de la glu avec de l'écorce de *houx* pilée. Cet arbriſſeau aime l'air frais, la terre légere, & les pays froids. Il porte comme le cedre un fruit rond & rouge qui mûrit en Septembre, & dont le noyau eſt blanc, gros & aſſez agréable à mâcher.

La

La nature seule prend soin d'élever cet arbrisseau. Il croît dans les bois à l'ombre & dans les brosailles, d'où on le tire enraciné, pour le planter dans les platebandes des grands parterres. Il passe pour un des plus beaux qu'on cultive pour l'ornement des jardins. Il monte assez haut. La beauté consiste en ce qu'il est toujours verd, & qu'il croît fort touffu. On peut en élever de graine si l'on veut. Cette graine est un petit osselet, partie rond, & plat en partie. On tond le *houx* en boule ou en pyramide, & sous ces formes il produit un effet fort agréable à la vûë. Aujourd'hui néanmoins cet arbrisseau est fort négligé dans les jardins; on ne le considere plus que comme un arbre sauvage, qui ne mérite pas qu'on le cultive.

Quelques-uns assurent que dix ou douzes baies de *houx* avalées, guérissent la colique. Ses racines sont fort émollientes & résolutives. Il y a quelques autres especes de *houx*, qui s'appellent en François *yeuse*, ou *eouse*, ou *chêne vert*.

Bradeley dit que le *houx* (en Angleterre) forme un assez grand arbre, & qu'il en a vû de plus de soixante pieds de hauteur dans des avenuës auprès de Frensham au Comté de Surrey, où ils se plaisent beaucoup; le terrein en est sec, & tient plus du sable que de la terre franche. Le *houx* est une plante à racine pyramidale, qui par conséquent n'aime pas à être transplantée, à moins que les racines n'en aient été souvent rafraîchies dans la pépiniere, en creusant la terre tout autour, ce que doit faire fréquemment un Jardinier soigneux, afin de pouvoir le lever avec la motte de terre quand il veut le changer de place. Néanmoins malgré tous ces soins, il est à propos de le mettre dans un panier aussi-tôt qu'on le leve de terre; de peur que la terre qui tient à ses racines ne tombe & ne s'en sépare dans le transport. Les paniers dans lesquels on plante les *houx*, doivent être enterrés avec eux dans l'endroit où on les veut placer; ils se pourriront au bout de quelques mois, & n'empêcheront en aucune façon les arbres de tirer la nourriture qui leur est nécessaire de la terre voisine, qui doit être toute naturelle sans aucun mélange de fumier, & qui ne sçauroit être trop stérile. Le transport de cet arbre se doit faire en Automne plutôt qu'au Printems, pour épargner l'embarras d'arroser, qui souvent cause beaucoup de peine & d'incommodité au Jardinier.

On cueille le fruit de cette plante quand il est mûr, & après l'avoir laissé suer quelque tems, on peut le mettre dans le sable ou dans la terre, jusqu'à l Automne suivant qu'on doit le semer dans les carreaux de la pépiniere. Comme ces fruits restent long-tems en terre avant que de pousser, pour en accélérer la végétation & les avancer au moins d'une année, Bradeley est d'avis de prendre un boisseau de son, & après y avoir mêlé le fruit, d'humecter bien le tout avec de l'eau de pluie ou d'étang, & de laisser cette préparation pendant dix jours, sans la remuer, dans un vaisseau de bois ou de pierre. Trois jours après cette opération le mélange commencera à s'échauffer, & continuera à fermenter durant trente ou quarante jours, pourvu qu'on ait soin de l'arroser de tems en tems avec de l'eau chaude à mesure qu'il commence à sécher. La chaleur de ce son humecté préparera le fruit qu'on y mêle, & le mettra dans un état de végétation huit jours après qu'il aura commencé à fermenter, ensuite on le pourra semer dans la pépiniere. Cette chaleur artificielle de nouvelle invention lui a été communiquée par le célébre Chevalier Isaac Newton. Tous les jeunes arbres que l'on voudra faire venir ainsi de graine, seront en état d'être greffés ou entés en bouton, ou en écusson, au bout de quatre ou cinq ans, si on les destine à faire l'ornement d'un jardin. La greffe

doit se faire au mois de Mars, &. la ente au mois de Juillet. Autrement si on les destinoit à former des baliveaux ou à rester dans des haies, il faudroit alors les placer à des distances convenables quand ils sont jeunes, afin qu'ils pussent s'accoutumer mieux au sol dans lequel ils doivent croître.

M. Evelyn, autre Curieux Anglois, recommande les *houx* par-dessus toutes les autres plantes, pour les haies & les clôtures. En effet, sans les espaliers dont on a besoin, on pourroit préférer à toutes les murailles une haie de *houx* épaisse & bien faite, parce que la belle verdure de ses feuilles armées de piquans, & la couleur rouge de son fruit font un beau coup d'œil dans tous les tems de l'année, bravent la rigueur des saisons, les attaques des bestiaux, &c.

Les *houx* tachetés sont fort estimés des Curieux, & contribuent beaucoup à l'ornement des jardins. Il y en a environ vingt especes différentes, toutes distinctes les unes des autres par les noms de ceux qui les ont découvertes. Les Botanistes connoissent entre autres les *houx* à fruits rouges, à fruits jaunes, à fruits blancs; le *houx argenté*, le *houx doré*, le *houx hérisson*, le *houx hérisson doré*, le *houx hérisson bordé d'or*, le *houx hérisson bordé d'argent*. Il y a encore un grand nombre de *houx* tous différens les uns des autres par leurs feuilles, comme on le peut voir dans un petit Catalogue des arbrisseaux qui peuvent s'élever en pleine terre aux environs de Paris, donné en 1735. par Messieurs du Hamel & B rnard de l'Académie des Sciences.

PETIT HOUX, plante. *Voyez* HOUX-FR LON.

HOUX-FRELON, plante dont il y a plusieurs especes. Celle qu'on appelle *houllon* ou *petite ho e* est un petit arbrisseau qui croît jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, poussant beaucoup de rameaux plians & difficiles à rompre. Ses feuilles sont semblables à celles du myrthe, mais plus roides, pointuës, piquantes, nerveuses, sans queuë, d'un goût amer & astringent. Ses fleurs naissent sur le milieu des feuilles, attachées à un pédicule court; elles sont petites & formées comme en grelots. Ses fruits sont des baies rondes, rouges, un peu molles, grosses comme des pois, dans lesquelles sont contenuës une ou deux semences dures comme de la corne. Ses racines sont grosses, tortueuses, garnies de fibres blanches & longues. Cet arbrisseau jette de sa racine au Printems certains rejettons tendres, qui peuvent être mangés comme des asperges. Sa racine est une des cinq racines apéritives ordinaires pour emporter les obstructions des visceres, & pour faire passer les urines; elle est aussi bonne pour l'hydropisie, la cakexie, la jaunisse, le calcul & la rétention d'urine.

HOYAU, c'est un outil de Jardinier, qui est une espece de pic ou de pioche qui sert à remuer la terre. Le *hoyau* est large par le bout, ayant une tête en maniere de boucle applatie, dans laquelle on met un manche. C'est aussi un outil que les Vignerons emploient pour labourer leurs vignes. Il y a des *hoyaux*, dont le tranchant est pointu.

HUCHE, espece de coffre propre à paîtrir la pâte pour faire le pain. Une *huche* est fort nécessaire à la campagne, & par-tout où l'on cuit le pain. On doit la choisir de bois de chêne, elle dure plus que celle de bois blanc ou de sapin. Une *huche* se place ordinairement dans une boulangerie, un fournil ou une cuisine. A Paris les Boulangers disent *pétrin*.

HUILE, matiere onctueuse qu'on tire de toutes sortes de fruits, de grains, de graines & de plantes, & on les fait de trois manieres différentes; par *expression*, par *distillation* & par *immersion*. Suivant le plan de ce Dictionnaire, nous

ne parlerons que des *huiles* qui se font par *expression*, c'est-à-dire, d'olives, de noix, de noisettes, de pin, chenevi, navette, faine, sezame, plane & amande.

HUILE D'OLIVE, on l'appelle simplement *huile*, parce que l'olive est le fruit qui en rend le plus. Elle sert non-seulement en salade, mais aussi en fritures, en rôties, &c. Elle entre dans toutes les huiles composées. Elle en est la base, & a beaucoup de propriétés. Quand on l'emploie en Médecine, on choisit la plus vieille. On en a usé qui avoit plus de cent ans.

Pour la faire, on amasse au mois de Novembre & de Décembre une grande quantité d'olives bien mûres & des plus grosses, après les avoir nettoyés, même lavé dans l'eau tiede celles qui sont mal propres. On les étale tout à couvert au grenier, en séparant les cueillettes de chaque jour, & on les laisse échauffer pendant dix ou douze jours, ce qui en fait sortir beaucoup d'humidité, & dispose l'huile à s'en séparer plus aisément. Ensuite on les écrase sous la meule ou au tordoir, & on les met dans des cabas de joncs ou de palmier, que l'on place les uns sur les autres au pressoir. La premiere *huile* qui en sort est la meilleure; on l'appelle *huile vierge*.

On arrose les olives d'eau chaude, & on les presse de nouveau & assez fortement; il en vient une seconde *huile* qui est encore bonne. On remuë le marc, on y met encore de l'eau chaude, on les presse plus fort qu'auparavant, & il en coule une troisiéme *huile* chargée de lie, & moins bonne que les autres.

Ces *huiles* se séparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent dessus. La lie se précipite au fond. On les tire dans des cuvettes différentes, pour ne les point confondre. Quelques-uns croient que les cuvettes de bois sont les meilleures. Quand l'*huile* s'est un peu reposée dans la premiere cuvette, on la met dans d'autres; plus elle est remuée, plus elle est claire & de bon goût. Elles se conservent mieux dans les peaux de bouc.

Tous les vaisseaux destinés pour recevoir l'*huile*, doivent être non seulement bien propres & échaudés, mais même cirés, gommés ou enduits de terre à poitier, bien détrempée & bien propre. Un léger enduit de cire blanche empêche qu'ils ne se noircissent. A mesure qu'on les survuide, il faut les laver aussitôt avec de l'eau tiede, & les essuyer avec une éponge; & à la fin après avoir échaudé ceux où il est resté de la lie, les mettre tremper quelque tems dans une eau courante, puis les battre avec des baguettes, pour en faire tomber la lie & les ordures.

Il y a beaucoup de déchet à garder les olives, c'est pourquoi il faut les pressurer le plutôt qu'on peut, après qu'elles sont mûres & cueillies. Il faut bien prendre garde qu'il n'entre dans l'*huilerie* aucune fumée, lampe allumée, chaleur ni odeur qui puisse ternir ou corrompre l'*huile*. Bien des gens mettent deux livres de sel pour chaque boisseau d'olives en les pressurant; & ils les pressurent dans des paniers neufs, ou avec des baguettes, suivant l'usage du pays.

On laisse mûrir même jusqu'à pourriture les olives dont on veut faire de l'*huile*, & elles ont ensuite un goût douceâtre & huileux. Au contraire on ne tire pas une goutte d'*huile* des olives qui ne sont pas mûres; elles ne rendent qu'un suc visqueux, que les Médecins appellent *omphacin*, ou *huile omphacine*. Nos Anciens n'en employoient pas d'autre. Elle se conserve très-bien dans les vaisseaux de verre ou de terre, comme les poteries de Beauvais.

Ordinairement la lie d'*huile* est trente jours à s'abaisser toute. Ce n'est qu'au bout de ce tems qu'on survuide l'*huile* pour la derniere fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, sec & propre, parce que la chaleur, l'humi-

dité & la mal-propreté sont très-contraires à l'*huile*.

On tient que dans les pays chauds elle ne gele jamais, mais que ce n'est que la lie qui y est mêlée qui gele & fait geler l'*huile* même, à moins qu'on n'y mette du sel recuit & broyé ; car l'*huile* ne prend jamais de sel, quelque quantité qu'il y en ait. On tient aussi qu'elle sera toujours claire, si on met dans le tonneau un petit sac plein de feuilles & d'écorces d'olivier broyées avec du sel. De même pour empêcher qu'elle ne se rancisse, ou pour la dérancir si elle est rancie, il n'y a qu'a y jetter de l'anis ou de la cire fondue, autant d'*huile* & du sel. Si elle est trouble, il n'y a qu'à y jetter de l'eau chaude.

Au reste le dessus de l'*huile* est toujours le meilleur, de même qu'au vin c'est le milieu, & au miel le fond. Le marc d'olives & la lie de l'*huile* sont bons pour préserver de la roüille toutes sortes d'outils de fer, pour éclaircir les meubles de bois, pour chasser les teignes d'un coffre dont on aura arrosé le fond de cette lie, pour cimenter l'air des greniers, & empêcher que les souris n'y viennent, & pour faire brûler à flamme le bois sans qu'il fume. On arrose aussi le fourrage des bœufs de lie d'*huile* pour leur donner de l'appétit, & on en frote les brebis pour les préserver de la galle, ou pour les en guérir quand ils l'ont.

HUILE DE NOIX. On plante les noyers principalement pour en avoir de l'*huile*. Elle sert beaucoup pour la peinture, parce qu'elle séche plutôt que les autres. On l'emploie à brûler, & quelquefois en cuisine pour la friture & la pâtisserie. Les Paysans en font de la soupe, principalement quand elle est nouvelle, & tirée sans feu.

On fait l'*huile de noix* si-tôt qu'elles sont parfaitement mûres; car quand elles sont vieilles, elles donnent moins d'*huile*, & elle est moins douce, moins bonne & d'un odeur & d'un goût moins agréable. Pour la faire on casse les noix, on en prend toute la substance ou chair, & on rejette toutes les coques & les ailes qui ne sont bonnes que pour teindre. Ensuite on écache les substances de noix, sous une meule posée sur sa circonférence qu'un cheval tourne ; puis on les met sous le pressoir, pour en exprimer l'*huile*.

Celle qui coule d'abord sans être pressurée, ou presque point, sans qu'on ait arrosé les noix d'eau chaude, s'appelle aussi *huile vierge*, & c'est la meilleure. On en tire aussi une seconde & une troisiéme *huile*, en arrosant d'eau chaude, & en pressurant les noix par degrés. On recueille ces trois sortes d'*huiles* dans des vaisseaux differens, & on les garde proprement & au frais, comme l'*huile* d'olive. Le marc de noix sert en quelques endroits à faire des chandelles.

HUILE DE NOISETTE, & DE FAINE. Ces deux sortes d'*huiles* se font l'une comme l'autre & servent à brûler. Celle de noisettes sert aussi en alimens & pour peindre. Cassez vos noisettes & ouvrez vos faines, ne prenez que le noyau des unes & des autres, & même pelez-les, si vous en avez le tems, avec un coûteau, ou après qu'elles auront un peu trempé dans l'eau tiéde ; ensuite pilez-les dans des mortiers, faites-en une espece de pâte, & réduisez la en masses ou pains que vous ferez chauffer au Soleil pendant quelques heures ; ou bien vous les mettrez dans quelque pot de terre sur des cendres chaudes pendant une heure. Quand elles se seront aussi dépurées de leur eau, vous les mettrez dans des chausses ou sacs pour en exprimer l'*huile* dans un pressoir, ou dans une presse, dont on aura chauffé le bois.

HUILE DE NAVETTE : elle sert non-seulement à brûler, mais aussi pour les Bonnetiers & les Apothicaires. On en emploie même dans le ménage, pourvû qu'elle soit fraîche & nouvelle. On la

fait cuire dans la poële avec un oignon & une croûte de pain, jusqu'à ce que l'*huile* & l'oignon ne pétillent plus.

La navette fleurit après l'Hyver, monte en graine, & mûrit à peu près comme les raves. On en coupe la tige, & on la bat sur des draps étendus par terre, pour que la graine ne se perde point; puis on la vanne à l'air, ou bien on la passe avec des cribles faits de crin, pour en ôter les gousses : il est bon cependant qu'il y en reste un peu pour nourrir le grain, & afin qu'il ne diminuë & ne se ride pas. On la garde dans des tonneaux jusqu'à ce qu'on veuille tirer l'*huile*.

Avant que de la faire, il faut vanner de nouveau la navette, pour en ôter toutes les gousses & la poussiere; ensuite on la porte broyer sous la meule le plus qu'on peut. On la chauffe ensuite dans une chaudiere dressée sur un fourneau de pierre ou de brique, & on verse dessus à mesure qu'elle chauffe une écuellée d'eau, pour empêcher qu'elle ne brûle. Pour en mieux tirer l'*huile*, il faut remuer la graine en la chauffant, & n'y pas mettre trop d'eau, parce qu'elle seroit moins bonne à brûler.

HUILES D'AMANDES DE LIN, DE CHANVRE, &c. On pele les amandes douces avec le couteau, ou du moins après qu'elles ont trempé dans l'eau tiede, pour que l'*huile* en soit plus pure : puis on les pile, & ensuite on en échauffe la masse en la mettant au bain-marie, ou en la pétrissant dans de l'eau tiede ou autrement. Quand elle est dépurée de sa grosse humidité, on la met dans des sacs pour la pressurer au pressoir ou dans une presse échauffée. Cette *huile* qui se fait souvent sans feu, est excellente & très-saine. Après que les amandes ont été pressurées; il y a des gens qui en font cuire le marc sur la cendre, & le mangent comme du pain.

L'*huile* d'amandes ameres se fait d'amandes fricassées dans la poële & remuées souvent, afin qu'elles ne se brûlent point. Quand elles sont desséchées légérement on les met dans un sac, & on les pressure jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus rien.

Les *huiles* de pistaches, pignons, dattes, même celle de lin qui sert pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs & les bordures de tableaux, pour brûler, &c. celles de chennevi, de sézame, plane, pavot & autres fruits, graines & semences oléagineuses, s'expriment de la même maniere, en observant toujours que l'*expression* en soit faite chaudement, c'est-à-dire, que les ais des pressoirs, les parois des presses, soient chauds, ou les fruits échauffés doucement, du moins ceux qui ne rendent pas leur *huile* aisément. Car quand ils sont faciles à exprimer, comme les amandes & les noisettes, à présent on ne fait plus que les mettre dans la presse, l'*huile* coulant d'elle-même. Le feu ne sert qu'à la rendre plus grossiere.

Outre ces *huiles* ci-dessus mentionnées, on connoît en Médecine l'*huile* de coing, l'*huile* de giroflée jaune, l'*huile* du mille-pertuis simple, l'*huile* ou l'esprit de gajac, l'*huile* de gérofle *per descensum*, l'*huile* de muscade, l'*huile* de mastich, l'*huile* de myrthe, l'*huile* de camphre, l'*huile* de jasmin, l'*huile* d'iris, l'*huile* de laurier, l'*huile* de nicotiane, l'*huile* de *staphisagria*, l'*huile* d'araignées, l'*huile* ou essence de canelle, l'*huile* de vin, l'*huile* de beaume, l'*huile* rosat, &c. On trouvera dans le Dictionnaire de Médecine, ou dans le Dictionnaire Œconomique de CHOMEL, la maniere de faire ces différentes sortes d'*huiles*, ainsi que leurs vertus ou propriétés.

HUMIDITE'. LA QUINTINIE enseigne la maniere de corriger dans un jardin les trop grandes *humidités*, dont le propre est de faire tout pourrir, de rendre les productions non-seulement tardives, mais aussi insipides ou mau-

vaiſes. Voici à ce ſujet comme il s'explique. Les *humidités* dans la terre ſont naturelles & perpétuelles, ou elles n'y ſont qu'accidentelles & paſſageres. Si elles ſont naturelles & perpétuelles, on détourne de loin s'il ſe peut par des canaux ou par des pierrées les eaux qui incommodent, & on leur donne une décharge; par ce moyen les terres ne manquent pas de devenir ſéches. Quand on ne peut pas faire écouler les eaux, on éleve les terres en dos de bahu, ſoit les quarrés entiers, ſoit les grandes planches. Pour cet effet on fait de grandes rigoles creuſes, & les terres qui en ſortent ſervent à élever ces quarrés ou ces planches. Si les *humidités* ne ſont que paſſageres, que ce ſoient par exemple les grandes pluies qui les cauſent, & que la nature du terrein ne ſoit pas propre à les imbiber, on en vient pareillement à l'élévation des terres pour les égoutter, & à la conſtruction de quelques pierrées, qui portent ces eaux au-delà du jardin. Si enfin l'*humidité* n'eſt pas extraordinairement grande, on éleve les terres un peu plus hautes que les allées, pour que ces allées ſervent d'égoût à ces terres élevées.

HYACINTHE, fleur. *Voyez* JACINTE.

HYDROPIPER, HIDROPIPER, plante qui eſt une eſpece de perſicaire, & qui a été ainſi appellée, à cauſe qu'elle croît dans des lieux humides, & qu'elle a un goût poivré & brûlant.

HYMEN, eſt une peau déliée qui envelope les fleurs des jardins qui ſont en bouton, & qui ne ſe rompt que lorſque la fleur s'épanoüit; ce qui ſe dit particulierement des roſes.

HYPECOON, plante dont il y a deux eſpeces. La premiere *hypécoon* a ſes feuilles ſemblables à celles de la fumeterre. ſes fleurs ſont petites, à quatre pétales diſpoſées en croix, de couleur jaune. Lorſqu'elles ſont paſſées il paroît une gouſſe plate, compoſée de pluſieurs piéces jointes enſemble bout à bout, & renfermant chacune une ſemence qui reſſemble aſſez ſouvent à un petit rein de couleur noirâtre. Sa racine eſt longue, quelquefois ſimple, quelquefois diviſée, rougeâtre, garnie de petites fibres. La ſeconde eſpece a ſes feuilles ſemblables à celles du carvi, découpées profondément. Ses fleurs ſont jaunes, plus petites que celles de la précédente. Sa ſemence eſt auſſi jaune, & ſa racine menue. Elles ſont l'une & l'autre narcotiques comme le pavot.

HYPOCISTE, maniere de rejetton, qui naît environ le mois de Mai ſur le pied d'une eſpece de ciſtus aſſez commun dans les pays chauds. Il croît à la hauteur d'environ un demi-pied, de la groſſeur d'un, de deux & même de trois pouces, rond, plus gros en haut qu'en bas, tendre, de couleur jaunâtre, rempli de ſuc, ayant certains anneaux ou nœuds bruns d'eſpace en eſpace comme la racine de nénuphar. On pile cette plante, & on en tire par expreſſion le ſuc, lequel on fait évaporer ſur le feu, en conſiſtance d'extrait dur & noir comme le ſuc de réglifſe; puis on le forme en petits pains pour le tranſporter. On appelle auſſi cet extrait *hypociſte*, du nom de la plante. Il eſt d'un goût acide & aſtringent. On s'en ſert pour arrêter les cours de ventre, les vomiſſemens, les hémorragies. Il entre auſſi dans la thériaque, & dans quelques emplâtres.

HYSOPE, plante qui pouſſe des tiges hautes d'un pied, ou d'un pied & demi, branchuës, garnies de feuilles longues, étroites, liſſes, ſemblables à celles de la lavande, mais beaucoup plus courtes. Ses fleurs naiſſent au ſommet des tiges en maniere d'épi, tournées ſeulement d'un côté, d'une belle couleur bleuë. Chacune d'elle eſt en gueule, formée en tuyau découpé par le haut en deux lévres. Ses ſemences ſont oblongues, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Elles ont quel-

quefois une odeur approchante de celle du musc. Sa racine est grosse comme le doigt, ligneuse, dure. Elle est incisive, apéritive, déterfive, vulnéraire, propre pour les maladies de la poitrine. Il y a plusieurs autres especes d'*hysope*. L'*hysope* se multiplie de plan enraciné. On en fait des bordures, des quarrés & des plate-bandes dans les potagers, & elle se plante en rigole. On la tond tous les ans avec les ciseaux; c'est ordinairement au mois de Mars que cela se fait, & si l'on voit que pour avoir trop pullulé elle anticipe trop sur une allée, on l'arrache, on en éclaircit les rejettons, puis on la replante. LIGER. Il y a trois especes d'*hysopes*, mais qui ne different que par la couleur de leurs fleurs; car du reste elles sont parfaitement semblables.

---



JABLE, l'entaille, la raînure que font les Tonneliers dans les douves pour y faire tenir les fonds des vaisseaux, comme poinçons, cuves, barriques, &c. Le *jable* d'une futaille doit être fort & bien fait, afin que le vin ne fuie pas par cet endroit. Quand le *jable* d'un tonneau est trop foible; il est sujet à s'épigner. LIGER.

JABLER, c'est faire une raînure au dedans, & tout autour d'un tonneau à trois doigts près du bord. Il y a de l'adresse à bien *jabler* un tonneau. L'usage rend un Tonnelier habile en cela.

JACE'E, genre de plante dont les fleurs sont à fleurons, soutenus par des semences chargées d'une aigrette, & renfermés dans un calice écailleux qui n'est point épineux. Il y a plusieurs especes de *jacées*, autrefois on les nommoit ambrettes. La plus commune des *jacées* vient dans les prés; elle est vivace, ses racines tracent & poussent des feuilles qui sont longues de quatre à cinq pouces, blanchâtres & découpées, ou comme ondées sur leurs bords. Ses tiges sont droites, hautes de trois pieds environ, branchues, canelées, garnies de feuilles alternes plus étroites, plus entieres, plus courtes en bas que les premieres, & d'un verd brun ou noirâtre, & velues. Le haut des branches est terminé par des têtes écailleuses, brunes, dont les fleurs sont purpurines ou pâles. La plante appellée *serratula* est une espece de *jacée*, dont les Teinturiers se servent. Elle naît ordinairement dans les bois.

La *jacée* qui se cultive dans les jardins ne veut qu'une terre à potager, & se multiplie de rejettons enracinés qu'on éclate du pied, & qu'on met à quatre doigts en terre. Il faut après cela l'arroser. C'est au mois de Mars qu'on plante la *jacée*, soit dans les parterres ou autres pieces de jardin, ou pour le mieux dans les pots. La *jacée* est vulnéraire & astringente. On l'emploie en gargarisme pour les ulceres de la bouche & de la gorge.

JACHERE, terme d'Agriculture qui signifie une terre labourable qu'on laisse reposer une ou plusieurs années sans y rien semer, pour la rendre dans la suite plus fertile. Il y a des terres qu'on laisse en *jachere* de deux années l'une; d'autres de trois ans en trois ans.

JACINTHE, ou HYACINTHE, plante bulbeuse. Les Botanistes en font un genre qu'ils distinguent des autres plantes bulbeuses par sa fleur qui est d'une seule piece, découpée en six quartiers,

Son pistil devient un fruit arrondi & à trois loges. Les Fleuristes font cas des *jacinthes* du Levant lorsqu'elles sont bien doubles, bien blanches, d'un beau bleu ou de couleur de porcelaine ou de turquoise. Ils estiment aussi les doubles bien panachées de deux couleurs, celles qui donnent de gros bouquets & de grosses fleurs. De la graine de ces plantes naissent d'autres variétés, auxquelles les Fleuristes attribuent des noms arbitraires, lesquels n'ont quelquefois aucun rapport avec la couleur ou les autres accidens de la fleur. Il y a outre ces *jacinthes*, celles qui viennent dans les bois, & qui pour être communes sont moins estimées. Sa racine est bulbeuse, oblongue & blanche.

Il y a un nombre infini de *jacinthes*, toutes différentes par leurs couleurs. Ces fleurs semblent de petits godets, qui sortent de leur tige attachés séparément chacun sur une petite queuë. Elles forment par en bas un petit bouton, au-dessus duquel il s'éleve comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renversées, font la figure d'autant de petits lis. Elles fleurissent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus drues, les autres plus claires.

Il y en a qui n'amenent que peu de fleurs, & d'autres qui fleurissent en abondance, qu'on appelle pour ce sujet *polianther*, c'est-à-dire, bien fleuries. Les unes ont des godets communs, les autres en ont de plus grands, & on les appelle *Orientaux*. Il y en a qui ont des feuilles, & d'autres qui n'en ont point. Il y en a de simples & de doubles; il s'en trouve de hâtifs, de communs & de tardifs.

La couleur en est si différente, que l'on en voit de blancs qui ont le godet incarnat, de rouges, de lavés, de bleus, de cendrés, de couleur de romarin, de verds & de plusieurs autres couleurs, de sorte qu'il ne faut pas s'étonner, si étant si différens les uns des autres, ils ne demandent pas tous une semblable culture.

On les divise en trois ordres. Dans le premier rang, ceux qui demandent une culture générale; dans le second ceux qui en veulent une particuliere, & dans le troisiéme, les *jacinthes* qui ont été apportées des Indes.

Les *jacinthes* du premier rang sont, le blanc commun, le blanc dont le godet est incarnat, le blanc clair qu'on appelle le *jacinthe* du Parfumeur; le bleu tirant au romarin, le bleu couvert qui est d'une couleur d'une turquoise & très-odoriférant, on l'appelle *jacinthe* de Bizance ou de Constantinople; le cendré, le violet cramoisi hâtif, le violet à feuilles frisées nommé le riche cramoisi, le violet marbré, le bleu mourant double qui a quantité de petites feuilles. Tous ces *jacinthes* veulent être exposés au soleil, demandent la terre comme celle des potagers. Il leur faut donner la profondeur d'un demi-pied, & autant de distance de l'un à l'autre. Au bout de trois années on les leve, pour les charger d'une très-nombreuse multiplication.

Ceux que nous mettons dans le second rang sont, le blanc hâtif, le blanc tardif orientale, le violet feuillu, l'incarnat lavé tardif, le bleu polianthe, le verd double, le résineux ou gréneux de cyprès, le blanc de Flandre, l'incarnat tardif, le turquois & le tanné d'Espagne.

Le *jacinthe* blanc hâtif se plaît assez au soleil dans une terre comme celle des potagers; il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de distance, & parce qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif oriental veut aussi un lieu exposé au soleil, & une terre de même que le précédent, la profondeur d'un demi-pied & autant de distance. Celui-ci

lui-ci se leve tous les ans dès que les feuilles en sont séches, parce qu'il a l'oignon fort tendre, de sorte que si on le laisse en terre, ou le soleil le brûle, ou l'eau le pourrir.

Le violet feuillu & l'incarnat lavé demandent la même culture que le précédent.

Le bleu polyanthe veut le soleil, une terre neuve & maigre, un demi-pied de profondeur & autant de distance. Il faut en recouvrir les oignons avec deux doigts de bonne terre grasse & bien détrempée, afin que la maigre qui est dessous empêche la pourriture, & que la bonne & grasse de dessus leur donne un aliment tempéré. Il faut les lever tous les trois ans, & en ôter les cayeux.

Le verd double se plaît plus à l'ombre qu'au soleil, parce que le grand soleil l'éclaircit tellement, qu'il devient cendré. Il veut le terroir des potagers, un demi-pied de profondeur & autant de distance. Il s'éleve comme le précédent.

Le résineux ou grenu, qui étend ses fleurs en forme de grapes, demande du soleil, la terre, la profondeur, la distance, & veut être levé comme les autres ci-dessus.

Le *cyprès* qui est un *jacinthe* semblable à l'arbre de ce nom, est encore appellé *jacinthe de Sienne*, parce que c'est dans le jardin du Duc de Sienne, qu'on dit qu'il a été premierement élevé. Il ne veut pas beaucoup de soleil, mais une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts, & un empan de distance. Il ne veut pas être mêlé avec d'autres fleurs, & veut être levé comme ci-dessus.

Le blanc de Flandres, le turquois & l'incarnat ne veulent pas beaucoup de soleil, demandent la profondeur de trois doigts, & quatre de distance; & comme les oignons n'ont point de robe, & qu'ils sont fort petits, ils ne sont pas trop bien hors de terre; c'est pourquoi il ne les en faut pas tirer, mais seulement ôter les cayeux.

Le tardif jaune d'Espagne demande l'ombre, une bonne terre forte. Il faut le planter & le lever comme les autres.

Les *jacinthes d'Inde*. Il y a deux sortes de *jacinthes*, qui ont été apportés des Indes dans ce pays-ci. Le premier est le polyanthe étoilé, qu'on appelle encore le *jacinthe* du Pérou. Il produit à l'extrémité de sa cime comme un gros épi composé de plusieurs boutons, qui s'écartant & se séparant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles variées d'incarnat blanc & bleu. Il est vrai qu'ils ne fleurissent pas tous à la fois, mais ils commencent par le bas, & quand les uns commencent, les autres passent, c'est ce que nous appellons *jacinthe* des Poëtes. Cette fleur veut être à l'ombre & demande une terre de potager, quatre doigts de profondeur & un empan de distance, & parce qu'elle multiplie beaucoup, il en faut lever les oignons tous les ans.

La seconde espece de *jacinthe d'Inde*, c'est la tubéreuse. *Voyez* TUBEREUSE.

BRADELEY ne dit pas grand chose de toutes ces différentes *jacinthes*; il les réduit aux simples & aux doubles, dont les fleurs sont bleuës & blanches, à la *jacinthe* en grape & à la *jacinthe* étoilée, qui ont bien des subdivisions. Toutes ces plantes, dit-il, de même que l'espece du Pérou, supportent bien la rigueur des hyvers d'Angleterre. Toutes à l'exception de la derniere fleurissent au commencement du Printems, & ont la plûpart une bonne odeur. Les Anglois les multiplient par le moyen des rejettons qu'ils séparent de leurs racines, & qu'ils plantent en Septembre dans des carreaux de terre sabloneuse. Les tiges à fleurs de ces plantes, à l'exception de la *jacinthe* du Pérou s'élevent rarement de plus d'un demi-pied de hauteur.

JAÇOBÉE, plante qui pousse une

ou plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, branchuës, accompagnées de beaucoup de feuilles rangées sans ordre ou alternativement, oblongues, de couleur verte obscure, découpées profondement. Ses fleurs naissent à la cime des tiges & des rameaux, elles sont jaunes, de grandeur médiocre, radiées, composées chacune d'un amas de fleurons entourés d'une couronne, & soutenus par un calice fendu en plusieurs pieces jusques vers la base. Ses semences sont petites, rougeâtres, garnies d'aigrettes. Sa racine est fortement attachée à la terre par plusieurs grosses fibres blanches. Cette plante est vulnéraire, détersive propre pour les maux de gorge. Il y a plusieurs autres especes de *jacobées*.

Comme les tiges de la *jacobée* sont hautes de trois à quatre pieds, on lui donne dans les jardins des appuis, autrement elle se romproit par-tout, & causeroit de la confusion. On cultive cette plante comme l'œil de bœuf.

JAILLISSANT, qui jaillit, qui est poussé avec violence. Il se dit proprement des fontaines qui font des jets dans les jardins, soit par la pésanteur des eaux, soit par compression artificielle des machines. Quelques-uns on douté que les Anciens eussent l'art de faire des fontaines d'eaux *jaillissantes*, mais cela est certain. PLINE le jeune parle de celle qu'il avoit dans sa maison de Toscane. FEL. *Voyez* JETS D'EAU.

JALAP, plante médicinale qui croît naturellement aux Isles de Madere. On croit que le vrai *jalap* est une plante, dont la tige est branchuë, haute de trois pieds environ, garnie de feuilles opposées, entieres, larges à leur base, pointuës a leurs extrémités, charnuës & d'un verd un peu pâle. Sa fleur est un tuyau évasé en entonnoir à pavillon crénelé, de couleur rouge comme de l'écarlate, quelquefois varié de jaune & de blanc, fort agréable à la vûe. Cette fleur s'épanoüit & elle se referme au moindre rayon du soleil; c'est pourquoi on l'appelle *belle de nuit* ou *nouvelle du Pérou*. S'il pleut pendant le jour, ou si le Ciel est couvert, elle se tient ouverte. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit ridé qui contient dans sa cavité une semence presque ronde. Sa racine est grise, résineuse, parsemée de veines d'un goût un peu âcre. On nous l'apporte séche, coupée en roüelles. Cette racine est fort en usage en Médecine.

Les Anglois infiniment curieux de plantes étrangeres, cultivent non-seulement le *jalap* ordinaire, mais encore le *jalap* de la Caroline, appellé *poke* dans la Virginie. C'est une plante qui meurt tous les hyvers jusqu'a la racine, & qui pousse au printems de la hauteur de huit ou dix pieds; il a beaucoup de branches rouges. Ses feuilles sont lisses & d'un beau verd, ses baies semblables à celles du sureau, mais elles croissent en longues guirlandes ou especes de grapes. On s'en sert pour teindre en rouge. Les sommets des jeunes branches sont agréables & sains quand ils ont bien bouilli, & les Virginiens en mangent souvent, mais si on les cueille trop vieux, ils purgent & excitent de violens vomissemens. Les pigeons & autres oiseaux sont friands des baies de cette plante. Cette plante, dit BRADELEY, se multiplie des baies que l'on seme dès le commencement du printems. Elle se plaît dans une bonne terre chaude, & on doit la renfermer en même tems que les oranges.

JANVIER. L'emploi du Laboureur pendant le mois de *Janvier*, & celui de ses domestiques destinés au labourage, est de préparer les échalas pour garnir les vignes, de raccommoder les charrettes, les tombereaux, de se pourvoir de tous les instrumens nécessaires au labourage, ou de voir s'il ne manque rien à ceux qu'ils ont, & s'ils sont en état de servir, de se munir d'outils convenables au ménage des champs, de tondre les haies, d'ôter les bois inutiles des grands

arbres fruitiers, d'achever de battre le bled dans la grange, d'apprêter les osiers pour attacher les vignes, de faire teiller le chanvre ( c'est le soin des femmes ) & enfin de prévoir à tout ce qui est nécessaire dans une campagne pour le ménage, le bétail, la volaille, la culture des champs & de la vigne.

Pendant ce mois un Jardinier qui ne peut travailler au jardin, s'occupe à faire des paillassons, des brise-vents & des cloches de paille. Il fait raccommoder les caisses & tous les ustensiles du Jardinage, il songe à faire porter le fumier, le terreau & les autres amendemens convenables pour faire les planches, les couches, les rechauffemens & les engrais nécessaires. Ensuite il les distribuë & fait les foüilles, tant pour planter que pour amender la terre.

Dans le *jardin fruitier* on plante, on taille les arbres qui ne l'ont point encore été ; on fortifie de terre neuve après les gelées & la neige ceux qui languissent, on émousse en tems humide ceux qui ont besoin de l'être, on fait aux arbres vieux & trop vigoureux les opérations favorables, comme de leur couper quelque grosse racine pour leur faire porter du fruit; mais il est mieux de le faire en Novembre & en Décembre. On greffe en fente les poiriers, pommiers & pruniers, on réchauffe les figuiers pour avoir des figues de bonne heure, on travaille au treillage des espaliers, sans attendre le Printems qui est le tems de leur pousse; on en emmanequine les arbres, on encaisse, on marcote, enfin on a un grand soin de la serre.

Dans le *jardin potager* on détruit les vieilles couches du fumier pourri qu'on en retire, on amende d'autres terres, on met les terreaux à part, on nettoye la place des couches pour les faire dans la saison. On fait dès le commencement de ce mois celles à melons, champignons & concombres. Quand on est curieux de nouveautés, on fait des couches pour y semer des graines, de laituës à couper, avec ses fournitures pour les salades & des raves. On seme aussi sur couche de la laituë & de la poirée ; on replante de la bourache, de la buglose & de la bonne dame. On couvre de cloches les laituës pommées, concombres & melons. On éleve des fraises sur couche, les asperges, les planches d'oseilles & autres. On lie avec du pléion le haut des laituës fortes qui n'ont pas encore pommé, pour les faire pommer ou du moins blanchir. Et enfin on avance petit à petit tous les ouvrages du Printems.

Dans le *jardin à fleurs* on détruit les vieilles couches, on prépare les fosses des nouvelles, on amende les mauvais endroits, on couvre les plantes qui craignent le froid. On serre les anémones en pots, & les autres plantes semées dans des pots ou dans des caisses. On éleve sur couche des jacinthes, des narcisses de Constantinople, des tulipes, &c. On tient les souricieres bien tenduës & bien amorcées d'amandes, de pois ou d'avelines, pour prendre les rats, mulots, taupes, &c.

Si le tems est doux à la fin de ce mois, on transplante toutes sortes d'arbres de forêts, mais auparavant il faut avoir préparé les trous & la terre, & s'il a été nécessaire avoir fait des mélanges de terre. Si le terrein est dur & humide, on fait des élévations de terre pour y planter les arbres. Si le terrein est sabloneux & sec, ce travail n'est pas nécessaire, il seroit même dangereux. Quand on plante les arbres, on a attention à la nature de l'arbre qu'on veut planter, & à la maniere dont ses racines viennent. Celui dont la racine court, ne doit pas être planté trop profondément. En plantant les arbres des forêts, on réserve les grosses racines & le pivot, & on coupe les branches collatérales ; ceci cependant mérite d'être examiné, car plusieurs veulent que l'on coupe le pivot, &

que l'on conserve les branches collatérales.

On plante dans ce mois plutôt de petits arbres que des arbres très-gros, parce que des arbres qui ont été long-tems dans un terrein, & qui sont venus à une certaine grosseur, ont bien de la peine à s'accoutumer dans un autre terrein, quoiqu'on puisse les transplanter sans faire tort à leurs racines. On doit bien considérer le climat & l'exposition propre pour chaque arbre qu'on aura intention de planter.

Les fruits qui se mangent dans le mois de *Janvier*, sont les poires de lansac, la virgouleuse, le bon-chrétien d'hyver, le beurré d'hyver, la poire de Fribourg, la cille de Meaux, l'orange d'hyver, le certeau, le sucvin, le petit muscat d'hyver, le rateau gris, la poire d'amour, la bonne amer. Les pommes sont le rambour, la grosse reinette grise, les calvilles & autres.

Dans ce mois on recueille du potager des choux de plusieurs sortes: par le secours des couches de l'oseille tant ronde que longue, de petites salades de laitues à couper avec ses fournitures, cresson alenois, cerfeuil tendre, persil, ciboule, poireau, champignons, même asperges rougeâtres, meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & en Mai. On peut aussi avoir par le moyen de la serre des cardons d'Espagne, cardes d'artichauts, céleri & persil de Macédoine blanchis: des choux-fleurs, des artichauts, de la chicorée tant blanche que sauvage, des citrouilles & potirons; des concombres, pourpier, capres, capucines & champignons, le tout confi: de l'oignon, de l'ail, de l'echalote & toutes sortes de racines, comme carotes, panais, navets, bette raves, salsifix tant communs que d'Espagne, &c.

Et du *jardin a fleurs*, on a en *Janvier* les fleurs de laurier, de thim & de perce-neige, & des feuilles de laurier-rose, pour mettre autour des plats qu'on sert à table. On a aussi sur-tout par le moyen des couches, quelques anémones, narcisses du Levant, jacinthes, ciclamens, & aconits d'hyver, primevers, safran printannier, &c.

JARDIN. Il y en a de plusieurs sortes; le *jardin* à fleurs, le *jardin* potager, le *jardin* fruitier & le *jardin* des plantes. L'origine des *jardins* est fort ancienne. Sans remonter au commencement du monde, Cicéron rapporte qu'Epicure fut le premier qui fit bâtir un *jardin* à Athenes pour s'y divertir. Il y avoit autrefois à Rome des *jardins* célébres. Ceux de Pompée, de Salluste & de Lucullus étoient de ce nombre. On voit encore des restes de ces anciens monumens. L'Histoire fait mention des fameux *jardins* de Sémiramis, qui étoient suspendus en l'air, ou plutôt élevés sur des colonnes qui les soutenoient. Cyrus en fit construire de la sorte.

Un *jardin* est une piece de terre ordinairement située derriere une maison, pour lui donner de l'air, & fermée de murailles. Cette piece de terre est destinée, ou pour les fruits, ou pour les légumes, ou pour les fleurs. De-là on distingue trois sortes de *jardins*, qui demandent des soins particuliers; le *jardin fruitier*, le *jardin potager*, le *jardin à fleurs*. A ces trois especes de *jardins* on peut ajouter le *jardin des simples*, & même un cinquiéme qui est le *jardin de propreté & d'ornement*. Celui-ci comprend les autres. On y ajoute encore quelques ouvrages d'une plus grande ou d'une moindre étendue, selon la dépense qu'on est en état de faire, ou suivant le terrein qu'on veut employer. Les *jardins* de propreté ou d'ornement accompagnent ordinairement les maisons de plaisance. Parlons de cette espece de *jardin*, avant que d'entrer dans le détail des autres.

JARDIN DE PROPRETE', OU D'ORNEMENT. Cette sorte de *jardin* accompagnée d'une maison de plaisance,

est destinée pour y passer les plus beaux mois de l'année. Ainsi les avantages de l'une doivent être inséparables des avantages de l'autre. Il faut pour un *jardin de propreté* une exposition saine, un bon terroir, une abondance raisonnable d'eau, une belle vûe & la commodité du lieu. Les promenades de plein pied dans la plaine, sont d'un agrément infini. L'abondance de l'eau, l'abri des vents & la perspective de la mi-côte semblent l'emporter sur les avantages de la plaine. La plus mauvaise exposition est celle du Nord, celle du Midi ou au moins du Levant peut être regardée comme la meilleure. La terre pour être bonne ne doit être ni pierreuse, ni difficile à labourer, ni trop séche, ni trop humide, ni trop forte, ni trop légére, ni trop sabloneuse, quand on la fouillera jusqu'à deux pieds au moins de profondeur. Les eaux nécessaires pour conserver les plantes qui périroient par la trop grande sécheresse, ne sont pas moins utiles pour l'embellissement des *jardins*. Les canaux, les cascades & les jets d'eau donnent des agrémens que tout le monde connoît assez; mais il ne faut pas que ces eaux soient en trop grande quantité, elles rendroient l'air mal sain; & afin qu'elles ne croupissent point, on doit ménager quelques issuës pour les laisser écouler. La vûe fait un des plus beaux ornemens des *jardins*. On doit profiter de tous les avantages que le lieu fournira. L'étenduë d'un pays qu'on découvre, contribuë beaucoup à la végétation des plantes.

L'art le doit céder à la nature. Tout doit paroître naturel dans un *jardin*. On plante un bois pour couvrir des hauteurs, on remplit des fonds qui se trouveroient sur les ailes d'une maison, on met un canal dans un endroit bas, pour paroître être l'égoût de quelque hauteur voisine. Les *jardins* qui sont trop couverts & trop remplis de brousailles, sont sombres & tristes. Il faut laisser regner autour du bâtiment des esplanades, des parterres & des boulingrins, ne mettre que des ifs & des arbrisseaux sur les terrasses & en quelques autres endroits où on le jugera à propos, mais aussi il ne faut pas qu'un *jardin* soit trop découvert, il seroit désagréable de voir toute l'étenduë d'un *jardin* d'un seul coup d'œil. Un *jardin* doit paroître plus grand qu'il ne l'est effectivement. Le véritable moyen de faire cette espece d'enchantement, est d'arrêter la vûë dans certains endroits par des bosquets, & des salles vertes ornées de fontaines & de figures, & de ménager si bien les allées & les ornemens, qu'on se lasse à parcourir les unes, & qu'on emploie du tems à regarder les autres.

La longueur d'un *jardin de propreté* doit être du tiers ou d'une moitié plus grande que la largeur. Les pieces barlongues sont plus agréables à la vûë que les autres. Le parterre doit être auprès du bâtiment, & le bâtiment doit être élevé au-dessus du parterre, afin que des fenêtres on puisse juger plus aisément de la beauté du dessein, & que la vûë jouisse des différentes fleurs qui y seront plantées. Les bosquets, les palissades, les salles vertes dépendent de la situation du lieu; mais ces pieces doivent accompagner le parterre pour le relever. On y pratique des boulingrins & autres piéces plates.

Un parterre, quelque beau qu'il soit, demande à être diversifié. La tête doit être ornée de bassins ou de piéces d'eau. On plante au dessus des palissades, soit hautes, soit basses. Un bois qui l'accompagne doit avoir une forme circulaire, percé en pate d'oie, pour mener dans les grandes allées. On remplit l'espace qui se trouve entre le bassin & la palissade de piéces de broderies, ou de gazon garni d'ifs, de caisses & de pots de fleurs. Mais ceci ne s'observe que quand il n'y a point de vûë; s'il y en avoit, on pratique alors plusieurs pieces de parterre tout de suite,

ſoit de broderie, de compartimens à l'Angloiſe, ſoit de piéces coupées, ſéparées d'eſpace en eſpace par des allées de traverſe. La grande allée doit être percée en face du bâtiment, & traverſée par une autre d'équerre à ſon alignement. A l'extrémité de ces allées on ouvre les murs, on place des grilles à ces ouvertures, on en fait en dehors un foſſé aſſez large & aſſez profond, pour empêcher l'entrée dans le *jardin*, & on a ſoin de percer les autres allées de traverſe, pour profiter de la vûe que donnent ces ouvertures.

Quand tout ce qu'on vient de dire eſt obſervé, on diſpoſe dans les lieux les plus convenables des bois de haute futaie, des quinconces, des cloîtres, des galeries, des cabinets, des ſalles vertes, des labyrinthes, des boulingrins, des amphithéâtres & autres piéces que l'on orne de fontaines, de canaux, de figures. Dans les endroits bas & marécageux qu'on ne veut point relever, on pratique des boulingrins des piéces d'eau, ou des boſquets; on releve ſeulement le terrein par où l'on doit continuer les allées qui y aboutiſſent.

On diverſifie toutes ces parties du *jardin*, on les oppoſe les unes aux autres, on ne met pas les parterres d'un côté & tous les bois d'un autre, mais un bois contre un parterre ou un boulingrin, en un mot le plein contre le vuide, & le plat contre le relief pour faire oppoſition. Un baſſin rond ſera environné d'une allée octogone. On ne répete les mêmes piéces des deux côtés que dans les lieux découverts, où l'œil en les comparant peut juger de leur conformité, comme dans les parterres, dans les boulingrins, dans les quinconces & dans les boſquets découverts à compartimens. Mais dans les boſquets fermés de paliſſades & d'arbres de haute futaie, on doit toujours varier les deſſeins & les parties détachées. Cependant quelques variées qu'elles ſoient, elles doivent avoir entre elles un rapport & une convenance, afin qu'elles s'alignent & s'enfilent les unes les autres, pour faire des percées, des pertes de vûe & des enfilades très-agréables.

Les deſſeins doivent préſenter quelque choſe de grand. Il faut éviter les petites piéces, ſur-tout les allées, où deux perſonnes peuvent à peine aller de front. On doit prévoir l'eſpace que peuvent remplir des arbres, quand ils ſont parvenus à une juſte groſſeur.

Toutes ces regles s'obſervent diverſement dans les différentes ſortes de *jardins*, que l'on peut réduire à trois; ſçavoir, les *jardins* de niveau parfait, les *jardins* en pente douce, & les *jardins* dont le niveau & le terrein ſont entrecoupés par des chutes de terraſſes, des glacis, des talus, des rampes & autres. Les deſſeins qui conviennent à une ſorte de ces *jardins*, ne ſçauroient très-ſouvent convenir à l'autre.

JARDIN FRUITIER, JARDIN POTAGER, & JARDIN DES FLEURS. Nous réuniſſons ces trois ſortes de *jardins*, parce qu'il eſt rare que celui qui s'applique à l'un, ne s'applique pas à l'autre; d'ailleurs pluſieurs choſes conviennent aux trois. Le *jardin fruitier* eſt celui où l'on cultive les arbres qui portent des fruits, comme les pêchers, les poiriers, les abricotiers, les pruniers, les ceriſiers & les autres. Le *jardin potager* eſt celui où l'on cultive les légumes & les herbes qu'on emploie dans le potage, dans les ſalades & dans les ragoûts. Le *jardin de fleurs* eſt celui où l'on éleve toutes ſortes de plantes qui donnent des fleurs, comme les orangers, les violettes, les anémones, les tubéreuſes, les tulipes, les girofliers & autres.

Le fonds d'un *jardin* eſt bon, ſur-tout pour les arbres fruitiers, ſi tout ce que la terre y produit, ſoit d'elle-même, ſoit par la culture eſt beau, vigoureux, abondant. Si cette terre a en flairer une poi-

gnée ne jette aucune mauvaise odeur, si elle est facile à labourer, & qu'elle ne soit point pierreuse; si à la manier elle est souple sans être trop séche & légére, comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait sabloneuses; si elle n'est point trop humide, comme les terres marécageuses, fortes comme les terres franches, & comme celles qui approchent fort de la nature des terres glaises.

Pour la couleur les terres d'un gris-noirâtre sont les meilleures. Il y en a de rougeâtres qui ne sont pas mauvaises, mais il est rare que les blanches soient fort bonnes. Il doit y avoir trois pieds de profondeur de terre pareille à celle de dessus.

Quand on veut sçavoir si la terre pour un *jardin* est bonne, on la lave, on la dissout dans l'eau; si elle a beaucoup de limon elle sera bonne; s'il y a plus d'eau que de limon elle sera stérile. La terre gluante dans les mains, comme de la cire, ne vaut rien. Les labours les plus fréquens dans un *jardin* sont les meilleurs. Tout au moins à l'égard des arbres, il en faut quatre par an, au Printems, à la Saint Jean, au mois d'Août, & immédiatement avant l'Hyver. Les menuës plantes, comme les fraisiers, les chicorées, les laituës, &c. demandent d'être souvent serfoüettées.

Toute sorte de fumier pourri de quelque animal que ce soit, chevaux, mulets, bœufs, vaches, &c. sont excellens pour amender les terres employées en plantes potageres. Celui de brebis a plus de sel que tous les autres, il n'en faut pas mettre en si grande quantité. Le fumier des feuilles bien pourries n'est gueres propres qu'à être répandu sur les semences nouvellement faites, pour empêcher que les pluies ou les arrosemens ne battent trop la superficie, & n'empêchent les graines de lever aisément. Toutes les légumes demandent beaucoup de fumier, les plans d'arbres n'en demandent point, & les amendemens se mettent vers la superficie.

Pour la disposition des *jardins* fruitiers & potagers, la meilleure est celle qui se fait autant qu'on peut par quarrés bien réglés. La longueur doit être un peu plus grande que la largeur, & les allées d'une largeur convenable & proportionnée, tant sur la longueur, que sur toute l'étenduë du *jardin*. On donne au moins de large six à sept pieds, & les plus larges, de quelque longueur qu'elles soient, ne doivent jamais excéder trois ou quatre toises au plus. Les quarrés se réglent sur la grandeur du *jardin*.

Dans le *jardin* des fleurs, on en éleve de toutes les especes. Un bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de les cultiver. Comme elles ne se cultivent pas toutes de la même façon, & qu'elles sont différentes entre elles, il faut donner à chacune la culture qui lui est propre. Il y a une regle pour les planter, un ordre à en recueillir les graines, une façon de les semer, la saison de les transplanter, la maniere de les arroser, le tems d'aracher les herbes inutiles, les heures de détruire les animaux mal-faisans; & enfin le tems de tirer de la terre les oignons & les racines des fleurs. A l'article de chaque fleur on en parle.

JARDIN DES SIMPLES, est celui où on ne met que des herbes médecinales, dont on tâche d'acquérir la connoissance & dont on se sert au besoin. On traite aussi des vertus & de la culture des principales & des plus connuës.

A ce que nous venons de dire sur les *jardins*, nous ajoûterons quelques réflexions de M. Bradeley, sur la situation d'un *jardin potager*, & sur celle d'un *jardin à fleurs*.

En parlant du premier, il dit: Un *jardin potager* doit être un endroit destiné principalement pour cultiver les fruits choisis, tant les herbes, que les racines que l'on emploie à l'usage de la table. Il faut s'il est possible l'environner de mu-

railles, tant pour garantir les fruits tendres que l'on y cultive, que pour les mettre en sûreté. Ce *jardin* doit sur-tout être bien exposé au Soleil Levant & du Midi, afin que ses rayons puissent donner à chaque fruit le degré de maturité & de perfection qui lui est nécessaire. On doit aussi songer à avoir de l'eau commodément. Ce *jardin* doit être placé à l'extrémité de la basse-cour, afin que l'on puisse plus commodément y conduire le fumier & autres engrais, & que l'on ait une issue commode pour emporter les mauvaises herbes, & les autres choses inutiles & embarrassantes.

La meilleure méthode de distribuer un pareil *jardin* est de le partager en quatre grands quarrés, & d'environner chacun de ces quarrés d'espaliers d'arbres fruitiers, tels que des poiriers, des raisins précoces, des abricotiers, ou des pruniers : mais il ne faut point entremêler ces arbres dans la même allée, au contraire il est bon de mettre tous les poiriers ensemble, & les autres arbres de même, afin d'avoir des allées entieres de la même espece. Les allées qu'il propose de garnir d'espaliers sont les principales dans lesquelles on se promene; & quand elles sont bordées d'arbres fruitiers, on n'a pas lieu de se plaindre de l'espace de terrein qu'il faut mettre entre les rangées, pour les empêcher de s'ombrager trop les unes & les autres. Le fruit des espaliers dédommage amplement de la perte du terrein que l'on emploie à ces allées. D'ailleurs elles sont nécessaires pour former une séparation entre un quarré & l'autre, indépendamment du plaisir qu'il y a de s'y promener.

On doit sur-tout ménager un passage facile entre une partie du *jardin* & l'autre; car quand la communication n'est pas bien ménagée, un Jardinier perd la moitié de son tems à aller d'un endroit à un autre. Par la même raison on doit toujours placer le quartier destiné pour les couches du côté de la basse-cour ou autres endroits semblables, d'où on peut voiturer en charrette le fumier nécessaire pour former ces couches; car si ce quartier se trouvoit éloigné, il faudroit transporter de fort loin le fumier sur des civieres, ce qui ne peut se faire sans gâter les allées, & sans une grande dépense en hommes de journées.

Le Jardinier doit avoir soin de bien environner l'endroit destiné pour ses couches avec des palissades de roseaux, & même de l'enfermer a la clef, afin que personne ne puisse visiter les couches que lui-même, car il suffit quelquefois de lever un seul chassis de vitrage pendant une demi-minute, dans une saison contraire, pour détruire toute une récolte. On peut, si l'on veut, pratiquer dans cet endroit un bâtiment pour faire mûrir les fruits par artifice, & même y construire un cabinet pour serrer les outils, & un lieu commode pour faire sécher les graines & les herbes,& pour garder le fruit. La maison du Jardinier doit aussi y être bâtie, afin que ce qu'il a de plus curieux à cultiver, soit toujours sous ses yeux, & qu'il ait la facilité de défendre tous les fruits contre les entreprises des voleurs.

Pour ne point se méprendre à la cueillette des fruits, Bradley conseille de tenir le nom de toutes les sortes de fruits plantés dans un *jardin*, écrits tout au long sur un bout de planche placé sur l'arbre même, afin que chacun puisse le voir. Cette méthode éviteroit de perdre une grande quantité de fruits dans les *jardins* bien fréquentés; car il n'est que trop ordinaire en pareil cas de cueillir un fruit qui est aigre & encore verd, & de le jetter après en avoir goûté.

Du *jardin à fleur*, il dit : Qu'un terrein que l'on destine à cet usage doit être bien à couvert des vents orageux; mais comme il doit profiter de l'avantage du Soleil, il aimeroit mieux qu'il fût environné de haies, composées des arbres qui perdent

perdent leurs feuilles en Hyver, parce que depuis la chute des feuilles, jusqu'au mois d'Avril, ils demeurent nuds, & n'empêchent point le Soleil de luire sur le terrein; d'ailleurs comme le *jardin à fleur* consiste pour l'ordinaire dans une petite piéce de terre, si on l'entouroit de murailles, il y auroit nécessairement des vents qui s'y plongeroient, & seroient sujets à roüiller & à détruire les fleurs.

Quand il parle d'un *jardin à fleur*, il entend un petit espace de terrein nécessaire pour placer les fleurs les plus recherchées, & pour tenter les expériences qui peuvent contribuer à les perfectionner. Ce *jardin* donc doit être séparé du grand *jardin*, afin qu'il ne soit pas exposé à des mains indiscrettes, qui ne connoissent pas la valeur d'une fleur, ni l'avantage qu'on peut tirer d'une expérience conduite avec soin.

Ce canton de terrein doit être placé, s'il est possible, auprès de la serre, parce qu'il peut servir à y mettre les plantes exotiques, après que la saison de leurs fleurs est passée, & que d'ailleurs tout ce qu'il y a de rare sera placé dans le même terrein, & ainsi le Jardinier sera bien plus à portée d'en prendre soin, que si ces curiosités étoient disposées dans les différentes parties du *jardin*. Ce *jardin* doit être divisé par carreaux destinés à recevoir les belles racines bulbeuses, les oreilles d'ours, les polianthes, & les fleurs à racines bulbeuses produites de la semence. Il faut avoir autant d'attention pour les allées que pour les carreaux. Si le *jardin* est situé sur un fonds d'argile, il faut bien se donner de garde d'y creuser, mais on doit y répandre une bonne quantité de terre légére, c'est-à-dire, un pied & demi d'épaisseur, si cela se peut, & dont la plus grande partie soit passée au crible. Cela fait, je pense qu'on doit planter des bordures de buis préférablement à celles des planches; car le buis s'améliore toujours, au lieu que les planches se dégradent avec le tems.

JARDINAGE, c'est l'art de cultiver les jardins. Le *Jardinage* est un emploi honnête & divertissant pour les personnes qui n'en font pas profession, & qui n'y prennent de plaisir qu'autant qu'elles le jugent à propos; mais il est laborieux pour ceux qui sont obligés d'y travailler pour vivre. Ces derniers s'y occupent diversement. Les uns sont pour le potager; d'autres s'appliquent à d'autres parties du *Jardinage*, qui toutes demandent beaucoup d'industrie, bien du travail, & une certaine science qui regarde cet art, sans laquelle on n'y travaille qu'imparfaitement.

JARDINIER, JARDINIER MARAICHER, & JARDINIER FLEURISTE, sont des ouvriers qui travaillent à la culture des jardins. Ainsi il y a plusieurs classes de *Jardiniers*: sçavoir, le *Jardinier* qui entend le potager & le fruitier, c'est celui-là qui est le plus estimé, comme sçachant tout ce qu'il y a positivement de science dans le Jardinage. Le *Jardinier* Fleuriste va après, c'est à dire, celui qui cultive les fleurs, les orangers & autres arbres, arbrisseaux & arbustes, & les *Jardiniers* du troisiéme rang, sont ceux qui conduisent des jardins de propreté, où il ne s'agit que d'un peu d'adresse de la main, pour gouverner & entretenir ce qu'on leur donne tout dressé. Il y a encore le *Jardinier* Botaniste, qui est celui qui cultive les simples. Ceux-là ne sont pas en si grand nombre que les autres; d'autres cultivent des pépinieres, tant d'arbres fruitiers, que de sauvages; mais pour revenir aux *Jardiniers*, qui cultivent les potagers & les fruitiers, parlons des qualités qu'ils doivent avoir pour être parfaits.

Un *Jardinier* pour le fruitier & le potager, autrement appellé *Maraicher*, doit être robuste, matinal & vigilant, sur tout ce qui regarde son emploi. Il doit sçavoir semer, planter, & faire venir toutes sortes d'herbages & fruits de jardin. Son jardin doit être rempli de tout

à foiſon ; c'eſt pourquoi il eſt bon qu'il connoiſſe toutes les plantes qui doivent y entrer & leur caractere, pour donner la culture qui leur convient. Un *Jardinier* de cette eſpece doit ſe donner bien des mouvemens, principalement dans le tems qu'il faut arroſer.

Ce *Jardinier* doit être encore habile à conduire des arbres fruitiers ; c'eſt de-là que dépend toute la ſcience du Jardinage. C'eſt pourquoi il eſt bon qu'un tel Ouvrier ait du génie, & qu'il ait la main habile. Il doit ſe connoître en fruits, & ſçavoir greffer de toutes les manieres : voilà les qualités qui regardent abſolument ſon art. Quant au naturel, il ne faut pas qu'un *Jardinier* ſoit yvrogne, le vin le rend incapable de tout, ni qu'il ait des vices qui le détourneroient de ſes occupations. Il doit être très-attentif aux ordres qu'il reçoit de ſes maîtres, quand il eſt en condition, écouter ceux qui lui peuvent donner de bons avis ſur le Jardinage, & ne ſe pas croire, comme la plûpart, au-deſſus de tout ce qu'on dit.

Un *Jardinier Fleuriſte*, qui veut exercer cette profeſſion avec honneur, doit d'abord avoir en partage un certain génie propre à cet emploi. Ses qualités naturelles doivent être les mêmes que celles du *Jardinier Potagiſte*. Il doit pour ſa profeſſion s'étudier à la connoiſſance générale des fleurs, afin de les cultiver chacune dans leur ſaiſon. Il faut qu'il ſoit propre dans ſon travail ; qu'il ait de l'invention ; une connoiſſance parfaite des terres qu'on doit employer pour ſemer & planter toutes ſortes de fleurs, arbres, arbriſſeaux & arbuſtes ; quand & comment il les faut recueillir. Il eſt néceſſaire qu'il ait tous les outils qui lui conviennent, & qu'il ait ſoin de les tenir toujours en état de s'en ſervir au beſoin. Quant aux autres *Jardiniers*, ils doivent être, comme ceux-ci, adroits dans ce qu'ils entreprennent.

JARDINIERS d'un jardin d'ornement & de propreté ; ce ſont des Architectes de jardins, qui ont ſous eux des Ouvriers pour exécuter leurs deſſeins. Le plus célebre Deſſinateur de jardins que nous ayons eû, c'eſt ANDRE NÔTRE. Il s'eſt fait connoître par les magnifiques jardins de Vaux-le-Vicomte, par celui des Tuileries, qui eſt ſon chef-d'œuvre, par ceux de Trianon, de Saint Germain-en-Laie, de Saint Cloud, de Chantilly, &c.

Pour un *Jardinier* Botaniſte, c'eſt un Amateur des plantes : tels ont été TOURNEFORT, les BAUHINS, pluſieurs Académiciens & Médecins de nos jours, qui cultivent cette ſcience avec des ſoins infatigables.

JARGONNELLE, eſpece de poire un peu longuette, qui vient au commencement de l'Automne, & qui eſt bonne à cuire.

JARRET, en terme de Jardinier, ſignifie une branche d'arbre fort longue, & dépoüillée d'autres branches à droite & à gauche. Il n'y a rien de ſi vilain, dit LA QUINTINIE, que de voir ces *jarrets*, tant dans un buiſſon, que dans un eſpalier. Je leur fais autant que je puis une cruelle guerre, ſi bien que je les ravale fort bas pour leur faire pouſſer des nouvelles branches à l'extrémité que je leur donne, avec intention de continuer à tailler d'une longueur raiſonnable les plus groſſes branches qui en ſortiront, & garnir par ce moyen l'endroit qui étoit vilain par la rencontre du malheureux *jarret* qui y étoit avant.

JARS, groſſe oie mâle. *Voyez* OIE.

JASMIN, arbriſſeau dont il y a divers eſpeces. Le *jaſmin*, qu'on appelle *jaſmin* commun, ou petit *jaſmin*, eſt un arbriſſeau qui pouſſe pluſieurs tiges d'un verd brun, fort longues, découpées ſur leurs bords, pliantes, foibles, qui s'étendent beaucoup & qui ont beſoin d'être ſoutenuës. Ses feuilles ſont oblongues, pointuës, ſemblables à celles de la veſce, liſſes, de couleur verte obſ-

cure. Ses fleurs naissent par bouquets & en maniere d'ombelles ; elles sont blanches, petites, agréables, d'une odeur douce. Chaque fleur est un tuyau évasé par le haut, & découpé en étoile en cinq parties. Lorsque cette fleur est passée, il vient une baie molle, ronde, verdâtre, contenant deux semences rondes & plates.

Il y a une autre espece de *jasmin*, qu'on appelle *jasmin* d'Espagne, dont les fleurs sont beaucoup plus grandes, plus larges, plus belles, plus odorantes que celles du précédent, de couleur blanche en dedans, & rougeâtres en dehors. Les *jasmins* sont des fleurs délicates qu'il faut cultiver très-regulierement & avec beaucoup de soin.

Le *jasmin* des Açores a ses fleurs blanches, plus petites que celles du *jasmin* commun, & de bonne odeur. Ses feuilles sont larges, arrondies, & d'un beau verd luisant.

Le *jasmin* d'Amérique est appellé dans ce pays-là *quamoëlit*, & autrement le *jasmin* rouge d'Inde, le *jasmin* à mille feuilles. Cette plante porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose séche, mêlée de quelques lignes d'autres couleurs & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau, & puis à l'orifice elles se partagent en cinq quartiers. Elles fleurissent au commencement du mois d'Août, & ne finissent qu'au mois de Septembre. Cette plante est pleine de nœuds, de branches & de feuilles qui semblent des plumes ; elle éleve & étend si bien ses branches qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit. Morin.

Le *jasmin* d'Amérique se reseme tous les ans, parce qu'il ne s'ente pas ; & comme la graine en est trop dure, il la faut laisser infuser dans l'eau au Soleil, jusqu'à ce qu'elle s'enfle, & en planter après deux ou trois dans chaque pot en bonne terre grasse, à la profondeur de deux doigts, ce qui se doit faire au mois de Mai & de Juin au commencement de la Lune. Il la faut continuellement arroser sur le milieu du jour, pour la faire lever par la chaleur du Soleil, l'humidité de l'eau & la bonté de la terre, en huit jours de tems. Quand elle s'est élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient, on n'y en laisse qu'une, & celles qu'on a tirées se replantent après dans d'autres pots. Après quoi il les faut toujours arroser, même il est bon de mettre les pots dans les seaux, & d'arroser encore la terre par dessus. Il faut lui disposer des supports, afin qu'il se puisse facilement élever, & quand il est élevé on coupe toutes les extrémités des branches pour lui donner plus de force, & lui faire jetter plus de fleurs. Morin.

Le *jasmin* d'Arabie porte des fleurs jaunes, purpurines en dehors & de très-bonne odeur. Ses feuilles sont entieres, arrondies, opposées deux à deux. Cette espece est quelquefois à fleur double. Les Arabes l'appellent *zambac* & d'autres *lilas d'Arabie*, parce qu'il a peut-être les feuilles semblables à notre lilas blanc, mais sans tranches autour de l'ouverture. Il fleurit au Printems, & pendant toute l'Automne. Les fleurs en sont d'un blanc-pâle qui jaunit dans le fond. Elles naissent au haut des branches & sont délicates, attachées à leurs petites queuës. Elles ont deux tours de feuilles, au nombre de neuf ou douze tout au plus avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse odeur qui approche beaucoup de la fleur d'orange.

Le *jasmin* d'Arabie demande la même situation, la même culture & les mêmes sujettions que le *jasmin* de Catalogne, dont nous parlerons plus bas. Tous les ans on lui coupe les brins, comme il sera dit du *jasmin* de Catalogne. Ses branches ainsi coupées se redoublent. La seconde année on les taille, leur laissant les branches un peu plus longuettes. On continuë la troisiéme & la quatriéme an-

née à les tailler ; on les laisse toujours plus longues, jusqu'à ce qu'elles paroissent assez grosses, pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

Le *jasmin* d'Arabie à feuilles de laurier, j'en parlerai plus bas.

Le *jasmin* de Catalogne produit dans l'extrémité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il en a abondamment pendant tout le Printems & l'Automne. Il est d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates. Chaque fleur a cinq ou six feuilles en ovale, une fois aussi grandes que celles du *jasmin* commun. Il a très-bonne odeur.

Ce *jasmin* veut un grand Soleil, l'aspect du Levant, une terre grasse & détrempée, & être arrosé souvent. Il se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Pour en préparer l'espece, on en ente des brins sur des *jasmins* communs, qui doivent être plantés plus de six mois auparavant dans des pots. On les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs sont ceux qui ont le plus de racines, qui sont les plus unis, & qui ont le moins de nœuds. Le brin doit être de la grosseur d'un doigt. A la fin de la Lune de Mars, il faut enter ceux d'en bas, & ceux qui sont plus proches du pied sont les meilleurs. Après en avoir ôté tout le germe avec des ciseaux, on coupe l'œil de tous les germes, & faisant ainsi ils redoubleront & porteront quantité de fleurs. On les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la Lune de Mars. Il le faut arroser quand il en a besoin. On le taille ric à ric de la tête à l'ente. On le peut enter en écusson au mois de Juin & au mois de Juillet. L'Hyver il le faut serrer de peur du froid, & s'il est en pleine terre il faut le couvrir avec des nates, des planches, ou couvertures propres à cela.

Le *jasmin* d'Espagne est de la même espece que celui de Catalogne, & demande la même culture.

Le *jasmin* d'Espagne double est de la même couleur que le *jasmin* de Catalogne, & a aussi cinq ou six feuilles partagées en étoiles, du milieu desquelles il s'en éleve encore trois ou quatre, qui se resserrent quelquefois comme une petite bale. Il sent aussi très-bon, mais il a l'odeur plus forte que le précédent. Cette fleur se maintient quatre ou cinq jours dans sa beauté sur la plante, d'où elle ne tombe jamais, mais elle séche dessus, & quelquefois les boutons se rouvrant fleurissent une seconde fois.

Le grand *jasmin* d'Inde jette une grande abondance de boutons dans l'extrémité de ses branches qui pendent en bas, tous lesquels boutons se resserrant ensemble font un bouquet tout rouge, & étant crûs à la grandeur d'un demi-doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture sortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt, de couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus serrés par le cou, qui renverse cinq feuilles découpées, & fait la figure d'un lis. Il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu, qui est blanchâtre, est plus long que les autres. Ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu à peu se couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur, qu'ils semblent du velours. Cette plante fleurit l'Eté.

La culture du grand *jasmin* d'Inde est semblable à la précédente ; c'est pourquoi il lui faut aussi préparer une perche ou quelque bois pour lui lier du fil de fer, dont les nœuds ne se pourrissent pas. Il veut être en bonne terre. On l'arrose abondamment tous les soirs au Printems, on en coupe un brin qui doit avoir trois yeux ; on le ratisse un peu avec le couteau par bas, puis on le plante jusqu'au deuxiéme œil ; de sorte qu'il n'y a que le troisiéme, qui est hors de terre, ainsi il prend promptement racine, & pousse du verd & des fleurs en peu de tems.

Le *jasmin* jaune d'Inde, pour être perpétué, doit être cultivé de cette maniere. On choisit une des branches les plus basses, & sans le détacher de la plante on le coupe proche du pied environ d'un doigt. Cette entaillade faite en dehors, doit aller jusqu'à la moëlle en travers & commencer en dessus, & l'ayant un peu entr'ouvert, on y met une petite pierre, puis on recouvre la plaie avec un peu de craie détrempée ou de terre glaise. Il faut remettre au-dessus du pot des morceaux de tuile, pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade ne tombe. Après l'avoir bien arrosée, on la met au Soleil à l'abri de la bise; il faut le retirer du froid, pour peu qu'il en fasse, parce qu'il le craint plus que toute autre chose. Au bout de l'an la racine provignée, ayant pris des racines du pied, se replante promptement en bonne terre dans des pots que l'on a préparés exprès, & par cette industrie, on supplée au défaut de la nature de cette plante qui ne graine point.

Le *jasmin* jaune pousse des branches dès le bas du pied jusqu'à la cime, desquelles naissent les fleurs attachées à leurs queuës, comme le *jasmin* commun, mais arrangées d'une telle maniere, que chaque cime de branche semble un bouquet de fleurs fait à plaisir, est jaune, & quoiqu'il ait les fleurs plus petites que le *jasmin* de Catalogne, elles durent pourtant plus long-tems, outre qu'à mesure que la plante profite les fleurs s'augmentent d'année à autre. Il sent bon, non-seulement frais, mais encore quand il est flétri & séché.

Le *jasmin* de Virginie est une plante sarmenteuse, qui porte ses feuilles rangées comme celles du frêne, d'un verd plus gai, plus arrondies & plus dentelées. Ses fleurs sont rouges, grandes, & de la figure à peu près de celles de la digitale ordinaire. Ses fleurs sont suivies du fruit, formé par le pistil qui enfile la fleur. Ce fruit est une silique longue, étroite, qui renferme des semences plates, bordée à ses deux bouts d'un feuillet membraneux. Cette plante en établit un nouveau genre, qui comprend plusieurs especes qui sont étrangeres.

Pour le *jasmin* commun, il ne demande pas une culture fort extraordinaire; il suffit de le planter dans une terre à potager, & de lui donner quelques labours pendant l'année. On le met ordinairement le long des murs en espalier, ou au pied des cabinets de treillage. On fait encore des boules de *jasmin* commun que l'on éleve ou en pots ou en caisses. On le multiplie de marcotes ou de boutures en Avril. On aura soin de couvrir le pied des *jasmins*, qui sont en pleine terre, avec du grand fumier sec pendant les gelées; ceux qui seront en pots ou en caisses se mettront dans la serre pendant ce tems.

Le *jasmin* jonquille se cultive de la même maniere, mais il est plus dur au froid.

Le *jasmin* d'Espagne demande plus de soin, attendu qu'il vient dans un climat plus tempéré que celui-ci. On ne l'éleve pas même ici. Les Provençaux l'apportent tous les ans à Paris, avec les orangers dans le mois de Mars, & le vendent à la piéce & par douzaines. On prendra garde qu'il soit greffé, & qu'il n'ait point été trempé dans l'eau de la mer, ce qui l'empêcheroit de reprendre racines. On emplira des pots d'une bonne terre bien criblée, & mêlée de moitié terreau bien consommé. On mettra quatre *jasmins* d'Espagne dans chaque pot, & on les enterrera dans une couche tiéde pour leur faciliter à prendre racines. On les séparera les uns des autres deux ans après au mois d'Avril, & on les replantera séparément ou en pots, ou en caisses, suivant leur force, observant en les séparant de leur consever leur motte au pied. On les taillera tous les ans à la fin de Mars, en coupant les branches qu'ils ont poussé à un œil au dessus de la greffe. On les

mettra dans la serre pendant l'Hyver.

Le *jasmin* des Açores est très-rare, & n'est connu que des Curieux. On le multiplie de semences sur couche & de marcotes en Avril; on le plante en pot ou en caisse dans une bonne terre à oranger, & on le met en belle exposition. Il craint le froid plus que toutes les autres especes.

Les Anglois ont trois sortes de *jasmins* qui supportent les gelées, & que les Jardiniers connoissent & distinguent sous les noms de *jasmin blanc* ordinaire, de *jasmin jaune*, & de *jasmin de Perse*.

Le premier est en état de résister aux plus grandes gelées. Il croît vigoureusement, & pousse quelquefois de plus de six pieds dans un Eté. Il donne au mois de Juin des fleurs blanches & douces, qui durent jusqu'en Septembre. On le multiplie fort aisément de boutures, ou en couchant ses branches, & il croît dans toutes sortes de terreins. La saison de coucher en terre les jeunes branches de cette plante, est le mois de Septembre, & pour-lors on en peut aussi planter des boutures d'environ un pied de longueur, en observant toujours qu'il y ait des nœuds sous terre; car c'est précisément au-dessous des yeux que les racines poussent, c'est-à-dire, du lieu où la feuille de l'Eté s'est jointe à la branche. Cette plante est si gracieuse, que Bradeley dit qu'il ne croit pas qu'un Curieux puisse se dispenser d'en avoir une grande plantation, soit pour la placer contre les murailles, ou des arbres, ou même pour en former des têtes régulieres. Il dit avoir vû cette espece de *jasmin* plantée dans des haies d'ormes de Hollande, s'entrelassant fort bien d'elle-même avec eux, & donnant ainsi beaucoup de plaisir à son Propriétaire, par le moyen de ses belles fleurs & de son odeur délicieuse. Quand on en forme des plantes régulieres, & qu'on les conserve dans des pots, elle sert à orner les cheminées dans l'Eté. Ce *jasmin blanc* ordinaire des Anglois est notre *jasmin commun*.

Le *jasmin jaune* n'est pas si commun en Angleterre. Bradeley est très-disposé a croire que le *jasmin des Indes* doit être greffé sur celui-ci, parce que l'odeur de ces deux fleurs est a peu près la même, ce qui semble nous apprendre que les parties & les sucs de l'un & de l'autre sont semblables; car si la fleur contient les sucs les plus rafinés de la plante, & qu'on convienne que l'odeur de cette fleur vient de certaines vapeurs qui s'élevent des sucs qu'elle renferme, il est raisonnable de penser que quand on rencontre des fleurs de différentes plantes, qui affectent les organes de l'odorat de la même maniere, les sucs de chacune de ces plantes doivent être à peu près semblables, & que les vaisseaux & les glandes par lesquels ils ont passé depuis la racine se ressemblent beaucoup, soit pour la figure, soit pour la qualité, & peut-être pour tous les deux.

Le *jasmin de Perse*, que les Anglois cultivent, produit des fleurs d'une couleur pourpre, mais il devient rarement une plante bien forte. Il supporte bien le mauvais tems, & fait une assez belle figure dans des bosquets parmi les autres arbrisseaux à fleurs. On peut le multiplier de boutures, ou en couchant ses branches, & il se plaît dans une terre légére. On peut aussi le greffer sur le *lilas*.

Le *jasmin* d'Espagne, celui de Portugal, celui des Indes, celui d'Arabie, l'arbre de caffé, & bien d'autres, ne peuvent supporter le froid du climat d'Angleterre, on est obligé de les renfermer dans la serre pendant l'Hyver.

Ils ont (les Anglois) deux especes de *jasmin* d'Arabie, l'un à fleurs simples & l'autre à fleurs doubles; à tous autres égards elles sont semblables, & demandent la même culture. Toutes deux ont les fleurs blanches, extrêmement douces, un peu différentes des autres espe-

ces de *jasmins* par rapport à leur figure. Ces deux especes fleurissent vers le mois d'Août, & produisent, quand on les gouverne bien, une grande quantité de fleurs. Leurs feuilles qui sont rondes, & un peu roulées, croissent par paires à chaque nœud. BRADELEY dit en avoir multiplié de boutures coupées au mois d'Avril. Pour-lors il faut toujours tailler ces plantes à deux ou trois nœuds de la tige, & renouveller la terre à leurs racines. Au moyen de cette taille elles pousseront, ajoute-t-il, de près d'un pied en Eté, comme il en a vû dans les jardins de Leyde, où il y en a près d'une centaine en fort bon état.

Ce *jasmin* n'est pas une plante tendre, l'humidité lui fait plus de tort que le froid; il résiste fort bien à la rigueur de l'Hyver dans une serre, pourvu qu'on ne lui donne pas trop d'eau; on le peut mettre en plein air à la fin de Mai, ou au commencement de Juin, & l'y laisser jusqu'au vingt Août. Le terrein dans lequel il se plaît le plus est un mélange de deux parties de sable, & une partie de terre nouvelle tirée de dessous le gazon.

L'arbre de caffé est une autre espece de *jasmin*, apportée de l'Arabie Heureuse, sous le vingt ou vingt-uniéme degré de Latitude. Ses feuilles ressemblent à celles de notre châtaignier, mais elles sont toujours vertes. Ses fleurs sont semblables, pour la figure & la couleur, à celles de notre *jasmin* ordinaire, mais l'odeur n'en est pas si gracieuse. Elles croissent en grapes aux jointures & presqu'à l'extrémité des jeunes branches. Cette plante commence à fleurir dès le mois de Juillet, & continuë jusqu'au mois d'Octobre. Elle produit abondamment du fruit, qui reste sur l'arbre avant que de mûrir, jusqu'au mois de Juillet suivant; il est alors d'une couleur rouge foncée, & ressemble assez pour sa forme & sa grosseur aux fruits du laurier-cerise; mais elle a deux amandes dans chaque fruit, qui se fendent par le milieu, comme les baies de laurier que l'on vend dans les boutiques.

Il y a de ces arbres de caffé dans le jardin d'Amsterdam, qui ont dix-huit pieds de hauteur & qui portent du fruit. Les Hollandois ont tiré d'abord ces plantes de l'Arabie. Ils en ont ensuite plantés à Batavia, & les y ayant multiplié, ils en ont envoyé dans leur jardin d'Amsterdam, & en ont tant fait venir de graine, qui mûrit en Hollande, qu'ils en ont envoyé plusieurs arbres à leurs colonies de Surinam aux Indes Occidentales.

Pour cultiver cette plante, les Jardiniers en Hollande se servent d'un terrein composé principalement de sable, & ils ne l'arrosent que rarement & en petite quantité pendant l'Hyver; mais en Eté ils lui donnent de l'eau en abondance, sur-tout dans le tems de sa fleur. On la sort de la serre au mois de Juin, où on lave & nettoie les feuilles & les branches, & on la laisse en plein air jusqu'au commencement de Juillet. Pour-lors on la renferme de nouveau dans la serre pour y fleurir; on renouvelle la terre de ces plantes aux mois de Juillet & d'Août, au moyen de quoi elles profitent très-bien.

Lorsqu'on multiplie ces plantes de graine, il faut d'abord séparer les amandes qui se trouvent dans chaque coque, & après en avoir ôté le mélange qui est autour, on les plante aussi-tôt à deux pouces de profondeur dans des pots remplis de terre sabloneuse, que l'on plonge dans des couches, & après avoir ainsi disposé sa graine, il faut en entretenir l'humidité en l'arrosant fréquemment jusqu'à ce qu'elle soit levée, & tenir toujours les vitrages bien fermés. Six semaines après avoir semé cette graine, les plantes commencent à paroître, & ont chacune deux ou trois feuilles avant l'arrivée de l'Hyver. La graine de caffé ne leve pas, à moins qu'on ne la seme en

ſortant de deſſus l'arbre. Juſqu'à préſent, dit BRADELEY, on n'a point trouvé d'autre maniere de multiplier cette plante que de graine : cependant il croit qu'on feroit bien d'eſſayer de la greffer en arc ſur quelque autre eſpece de *jaſmin*.

La fleur du *jaſmin commun* eſt apéritive, digeſtive & émolliente. Elle eſt bonne pour mûrir le rhume, pour réſoudre les ſchirrhes On s'en ſert pour ſoulager les femmes dans l'accouchement, & pour ſoulager la reſpiration.

Le *jaſmin d'Eſpagne* a les mêmes propriétés que le commun.

JASPE'E, terme de Fleuriſte, qui ſe dit de pluſieurs tulipes. *Jaſpée Angloiſe*, tulipe qui eſt triſtamin, rouge, & jaune blanchiſſant. *Jaſpée Harlan*, tulipe qui eſt triſtamin couvert, ſemé de larmes rouges. *Jaſpée Marceau*, nom d'une tulipe, gris, lavandé, colombin & blanc. *Jaſpée premiere*, tulipe qui eſt rouge-mort, & chamois. *Jaſpée Ravaſcot*, tulipe rouge-pâle, gris de lin & blanc. *Jaſpée Saint Jean*, tulipe colombin, minime & blanc. *Jaſpée Truder*, celle-ci eſt triſtamin, rouge-mort, & jaune blanchiſſant. MORIN.

JAVELLE, terme d'Agriculture, qui ſignifie du bled abbatu qu'on laiſſe quelques jours ſur la terre en petits tas, pour le faire ſécher avant qu'on le mette en gerbe. Il faut trois ou quatre *javelles* de bled pour faire une gerbe. Les épis doivent être tous d'un côté.

JAVELLE, ſe dit auſſi des petits fagots de ſarmens liés avec de l'oſier. On en voit beaucoup dans les pays vignobles. Il n'eſt rien de plus commode que les *javelles*, pour allumer promptement du feu, chauffer du linge, &c. Dans le tems de la taille des vignes, on amaſſe ſoigneuſement ces *javelles* de ſarment. On appelle ce travail *ſarmenter*. Il y a des groſſes & des petites *javelles*, ſelon l'uſage des lieux.

JAVELLER, terme d'Agriculture, c'eſt mettre le bled ſur terre, & le diſpoſer en *javelles* pour le faire ſécher. Quand le tems eſt humide, le bled eſt long-tems en *javelle*. On laiſſe *javeller* le bled pendant trois ou quatre jours, c'eſt-à-dire, on le laiſſe ſécher.

JAUGE, parmi les Jardiniers, ſignifie une eſpece de terre qu'on laiſſe vuide en faiſant un labour profond. Il ſignifie auſſi une foüille de tranchée, afin que dans cette eſpace on ait la commodité d'y jetter des terres qui ſont à labourer, faiſant en ſorte qu'il reſte une *jauge* pareille à la premiere, juſqu'à la fin de la tranchée, & alors on remplit cette derniere *jauge*, ſoit avec les terres qu'on a miſes hors de la tranchée pour la premiere *jauge*, ſoit avec des terres priſes d'ailleurs. LA QUINTINIE.

JAUGE, ſignifie encore, en terme de Jardinier, la meſure de la profondeur qu'on veut donner à une tranchée, & cette *jauge* eſt un bâton d'une longueur ſemblable à celle de cette profondeur. Il faut toujours ſuivre cette meſure pour entretenir la même profondeur & la même ſuperficie ſans y rien changer. Ainſi l'on doit avoir ſans ceſſe la *jauge*, pour ne ſe point tromper en faiſant la tranchée. LA QUINTINIE.

A VIVE JAUGE, en terme de Jardinage, ſe dit de la maniere de fumer un jardin, & ſignifie amplement, abondamment. Quelquefois il s'agit de fumer *à vive jauge*, c'eſt-à-dire, de fumer amplement & un peu avant dans le fond de la terre, & quelquefois auſſi il s'agit de ne fumer que légérement la ſuperficie. LA QUINTINIE.

JAUNE, terme de Jardinage. Les feuilles des arbres deviennent *jaunes*, quand elles ne reçoivent plus l'eau de la ſéve. Un poirier infirme n'eſt pas toujours celui qui pouſſe *jaune*. On en voit de fort vigoureux qui ont le feuillage de cette couleur, dit LA QUINTINIE. Si l'arbre pouſſe de grands jets *jaunes*, ce qui arrive d'ordinaire à quelques poiriers ſur coignaſſiers, qui étant plantés en terre

terre un peu séche & maigre se portent naturellement bien; ce défaut de feuilles *jaunes* vient de ce que les principales racines, qui se trouvent à fleur de terre, s'y sont altérées par les chaleurs de l'Eté. La Quintinie. *Voyez* JAUNISSE.

JAUNE A FEUILLE DE RHUE. *Voyez* RENONCULE.

GROSSE JAUNE, nom d'une espece de figue. Les *grosses figues jaunes* sont un peu teintes, & carnées dedans. Elles rapportent peu de fruit au Printems & rapportent assez l'Automne; mais elles ne sont gueres délicates, ni en premieres, ni en secondes.

GROSSE JAUNE TARDIVE, est aussi une espece de pêche, qui, quand le tems est propre pour sa maturité, vient en Octobre; mais elle mûrit difficilement, comme toutes celles de ce tems là.

JAUNE D'ITALIE. *Voyez* RENONCULE.

JAUNE LISSE, espece de pêche. Quand le tems est propre pour la maturité des fruits, la *jaune lisse* vient au mois d'Octobre.

Jaune lisse, se dit des fruits dont la couleur est *jaune* & la peau *lissée*. Le brugnon *jaune lisse* ne doit point paroître au mois d'Octobre si l'on a d'autres pêches. Les nuits longues, souvent humides, & toujours froides, ne sont gueres propres à faire de bons fruits, surtout des fruits à noyau. Les pêches qu'on nomme *jaunes lisses* viennent au mois d'Octobre, dit La Quintinie.

JAUNISSE DES FEUILLES. Cette maladie vient souvent aux arbres de la même cause que la foiblesse, c'est-à-dire, de ce que la terre est usée: en ce cas on y met de la terre neuve, mêlée avec du fumier réduit à peu près comme du terreau; ou bien sans découvrir les racines entierement, on y met des cendres, du feu & de la suie de cheminée. Ces deux manieres sont très-bonnes pour les terres légéres.

Quant aux terres franches ou froides le fumier de pigeon y est très-bon, quand il a été en tas pendant deux ans, pour éteindre sa forte chaleur; on le répand épais d'un pouce au pied de l'arbre, & au mois de Mars ensuivant, on l'enterre par un bon labour. Faute de fumier de pigeon, on change la vieille terre de l'arbre; on y met de la terre neuve, mêlée avec du fumier haché, & sur tout au pied de l'arbre, deux ou trois hotées de fumier de cheval à moitié pourri.

Si la *jaunisse* de l'arbre vient de ce qu'il est dans une terre trop humide, on prend du fumier de cheval un peu consommé; on fait un cerne autour du pied de l'arbre, on y met ce fumier, on le couvre de terre, on le laisse ainsi, & il se ranime.

Si cet inconvénient vient d'une cause contraire, c'est-à-dire, de ce que l'arbre est planté dans une terre trop légére & trop séche; il faut si-tôt que le mois de Novembre est venu déchausser l'arbre, y mettre dessus des curures de mare bien égouttées, des bouës de ruë bien reposées, du fumier de cochon, ou d'autres engrais semblables. Ces secrets sont des plus simples & des plus aisés à pratiquer, & réussissent très-bien.

Souvent un arbre devient *jaune* pour avoir donné trop de fruit, parce qu'il manque de substance: en ce cas il le faut décharger d'une partie de ses fruits, & apporter quelques secours à ses racines.

On a souvent le déplaisir de voir languir des espaliers entiers de poiriers & de pêchers, quoiqu'on leur ait donné tous les soins que demandent leur culture; ce mal n'est pas sans reméde, voici ce qu'il y faut faire. On fait un cerne autour de chaque pied d'arbre, dans lequel on met quelques engrais qui lui conviennent; puis en le taillant, on le décharge de bois superflu, & après avoir recouvert le trou, où on a mis le fumier, on laisse agir la nature que ces en-

grais raniment bientôt. Quelques-uns font foüiller tout l'espalier à deux pieds de profondeur, & à trois ou quatre pieds de largeur, observant à mesure qu'on approche des arbres de foüiller doucement autour de la mote, comme on fait pour celle d'un oranger qu'on rencaisse. C'est la meilleure méthode qu'on puisse suivre & la plus infaillible. On agit aussi de même à l'égard des buissons.

JEAN LE FEVRE, en terme de Fleuriste, est une tulipe rouge & jaune. Morin.

JEAN GUERET, nom d'une tulipe qui est d'un beau violet & blanc. Morin.

MESSIRE-JEAN, sorte de poire. *Voyez* MESSIRE.

JERUSALEM, nom d'une espece de pomme à manger, soit cruë, soit cuite, mais qui n'est pas des meilleures, quoiqu'elle ne soit pas mauvaise. Les *Jerusalem* sont presque rouges par tout, ont la chair ferme & de peu de goût, quoiqu'assez sucrée, & n'ayant rien de la mauvaise odeur qui suit la plûpart des pommes. Elles se gardent long-tems, dit La Quintinie.

JET, en terme de Jardinage, se dit de la branche ou tige que la nature pousse dans les plantes & les arbres. On est obligé en coupant les tailles de laisser les *jets* de la plus belle venuë, au nombre de seize par arpent, pour les laisser croître en haute futaie. On défend l'entrée des bestiaux dans les taillis nouvellement coupés, de peur qu'ils ne mangent le bourgeon ou le nouveau *jet*. Dans les arbres fruitiers, on distingue deux sortes de *jets*, les bons & les mauvais: on ébourgeonne les derniers, & on laisse les autres pour les tailler l'année suivante. En pêchers & même en abricotiers ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvu que le *jet* soit beau, valent mieux que ceux qui en ont deux, dit La Quintinie.

Jet, se dit aussi des abeilles qui font une ou deux fois par an un nouvel essaim, qu'on met dans de nouvelles ruches. *Voyez* ESSAIM.

JET D'EAU, en terme hydraulique, est un mouvement des eaux qui sont élevées en l'air. Les *jets d'eau* font l'embellissement d'un jardin. Pour avoir un *jet d'eau*, quand on a conduit l'eau jusques dans le bassin, on perce le tuyau au centre du bassin, qui est l'endroit où doit être le *jet*. On y soude un montant qu'on appelle *souche*, à l'extrémité de laquelle on soude encore une écrouë de cuivre sur lequel se visse l'ajutage. Les diverses figures qu'on donne à cet ajutage produisent les différentes sortes de *jets d'eau*, comme les gerbes, les soleils, les pluies d'eau, les éventails & autres: mais la figure la plus ordinaire des ajutages est celle qui est en forme de cône. Il vaut mieux aussi ne leur donner qu'une seule sortie, qui se régle selon la quantité d'eau qu'on a, ou qu'on veut employer.

Un *jet d'eau* pour être beau doit être passablement gros; celui qui est trop petit ne donne aucun agrément. Il vaut mieux n'avoir qu'une piéce d'eau.

A deux pieds de la *souche* ou environ, on coupe le tuyau & on le bouche par un tampon de bois, avec une rondelle de fer chassée à force au bout du tuyau, ou par un tampon de cuivre à vis que l'on y soude. Quand il y a des ordures, on ôte ces tampons pour dégorger la conduite. Il n'est point à propos d'enterrer les tuyaux de conduite: quand ils sont venus au bassin, on les enfonce deux ou trois pieds en terre, soit pour les garantir de la gelée, soit pour les cacher aux voleurs. Leur diamétre doit avoir une certaine proportion avec celui de l'ouverture de l'ajutage. Ce diamétre des tuyaux doit être quatre fois aussi grand que celui des ajutages; c'est-à-dire, que si l'ouverture de l'ajutage a un pouce de diamétre, on doit donner quatre pouces de diamétre

aux tuyaux de conduite. On obſervera cette proportion dans les plus grandes, ou moindres ouvertures.

JETTER, en terme d'Agriculture: on dit que les arbres *jettent* lorſqu'ils pouſſent des bourgeons, & qu'ils *jettent* beaucoup de bois quand ils ſont touffus. C'eſt au Printems que les arbres commencent à *jetter*. Ils continuent ainſi juſqu'à l'Hyver, que la ſéve pour-lors dans un mouvement très-lent ne peut rien pouſſer au dehors. Les arbres *jettent* plus les uns que les autres, ſelon qu'ils ont plus ou moins de force; ce qui dépend de la nature de l'arbre, du terrein plus ou moins bon, ou des ſoins plus ou moins grands qu'on a pris à les cultiver.

JETTER, ſe dit encore des mouches à miel: on dit qu'elles *jettent* quand du vieux eſſaim il en ſort un des nouvelles mouches.

JEUX D'EAUX. On appelle ainſi tous les *jets*, qui par les différentes formes de leurs ajutages imitent diverſes figures, comme le verre, la coupe, la fleur de lis, &c. *Voyez* plus haut JET D'EAU.

JEUSE. *Voyez* YEUSE.

IF, grand arbre qui eſt toujours verd & dont on ornoit autrefois les mauſolées & les pompes funébres, auſſi-bien qu'avec les cyprès. L'*if* reſſemble au ſapin & au picea. Son bois eſt fort dur rougeâtre. Ses feuilles ſont très-étroites, longues d'environ un pouce, rangées des deux côtés des branches; elles reſſemblent à celles du ſapin. Ses fleurs ſont des petits bouquets ou chatons de couleur verd-pâle, compoſés de quelques ſommets remplis de pouſſiere très-fine, taillés en champignon, & recoupés en quatre ou cinq crenelures. Ces chatons ne laiſſent aucune graine après eux; car les fruits naiſſent ſur le même pied, mais en des endroits ſéparés. Ces fruits ſont des baies molles, pleines de ſuc, creuſes ſur le devant en grélot, & remplies chacune d'une ſemence. Ces racines ſont courtes, grêles, & preſque à fleur de terre. Cet arbre eſt venimeux, & le parfum de ſes feuilles fait mourir les rats. Il rend malades ceux qui dorment à ſon ombre, ſur-tout dans les environs de Narbonne.

Il croît dans les montagnes, & dans les lieux ſecs & pierreux comme le ſapin. On ſeme la graine à l'ombre dans une terre légére; on n'en cultive gueres que pour l'ornement des jardins. Il y prend toutes ſortes de formes par la tonte; mais il eſt long-tems à lever. On l'éleve auſſi de bouture. La ſaiſon d'en ſemer la graine eſt le mois de Septembre & d'Octobre.

Cette graine ſe ſeme dans une terre la mieux ameublie, ſur planches couvertes d'un doigt épais de terreau, toujours à plein champ, & le plus à claire voie qu'il eſt poſſible. Quelques-uns avant que de ſemer les *ifs* en font tremper la graine dans l'eau, juſqu'à ce qu'on remarque qu'elle ſe gonfle. Le ſecret en eſt bon pour avancer la végétation; car ſans doute cette graine leve bien plus vîte que lorſqu'on en agit autrement, & l'on peut faire le ſecret de M. BRADELEY; c'eſt le même que pour le houx, voyez-y.

Il faut lorſque les plans ſont levés avoir ſoin de les arroſer de tems en tems durant les grandes chaleurs, & d'ôter les méchantes herbes qui croiſſent parmi. On les laiſſe dans cette premiere pépiniere, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantés plus au large dans un autre endroit. Si-tôt qu'ils ſont plantés à deux pieds l'un de l'autre, on les arroſe. A meſure que les *ifs* croiſſent, on leur donne trois labours tous les ans. Les plans reſtent dans cette pépiniere, gouvernés ainſi qu'on l'a dit, durant quatre ou cinq ans, qu'on commence à en tirer pour leur donner place dans les plate-bandes des parterres, & pour en former des paliſſades entieres.

Les *ifs* s'élevent en mote lorsqu'on veut les transplanter, autrement la reprise n'en est pas si sûre. Lorsqu'il est question de les transplanter au loin, on les met en mannequin avec une petite mote au pied. On réduit, comme je l'ai déja dit, les *ifs* en plusieurs formes différentes. Les grands *ifs* ne sont plus à la mode, si ce n'est dans les grandes allées ou dans les parcs. Les *ifs* pour les parterres n'ont pas à présent plus de deux pieds de haut, taillés en pyramides. Il est vrai que cela égaye plus les jardins; au lieu que lorsqu'il y avoit de grands *ifs*, cela les rendoit tristes, le verd de l'*if* étant fort sombre de lui-même.

L'*if* fait, comme on l'a dit, une très-belle palissade. Il faut toujours choisir les *ifs* de graine, c'est-à-dire, qui sont venus de graine pour planter dans les parterres, & observer qu'il n'y ait qu'une tige. Ces *ifs* en ce cas valent mieux que ceux qui viennent de marcotes; ceux-ci aussi en récompense sont employés pour les palissades. On les prend depuis deux jusqu'à quatre pieds de haut, & lorsque ces *ifs* sont conduits artistement le long du treillage durant quelques années, & qu'ils ont pris leur forme, on n'a plus besoin d'appui pour les soutenir; il n'y a plus qu'à les tondre dans la saison. On fait aussi des banquettes d'*ifs* entre les arbres; ils servent ainsi d'une agréable décoration dans un bosquet, salle de verdure, cloître, ou autre piéce d'ornement de jardin.

On donne toutes sortes de figures aux *ifs*, mais les plus ordinaires sont ou des coniques, ou des pyramidales. On s'en sert beaucoup en haie; on en fait de belles séparations dans les jardins; on en peut border les bosquets solitaires. La culture de cette plante n'a pas la moindre difficulté: on ne risque rien à les transplanter, sur-tout si on en a émondé de tems en tems les racines en creusant tout autour, tandis qu'ils étoient dans la pépiniere. La saison de les transplanter est le mois de Septembre, ou bien aussitôt que le tems est sûr pendant le Printems. Les baies de l'*if* donnent la dysenterie & la fiévre à ceux qui en mangent. On croit que ses feuilles & ses fleurs sont un poison semblable à la ciguë. On dit que son ombre est pernicieux à ceux qui y dorment.

IGNAME, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe qui est d'un rouge-mort, sur un fonds chamois & très-fin panaché. MORIN.

ILVERT, nom d'une espece de prune, dont la figure est ronde & la couleur verte. LA QUINTINIE.

IMMORTELLE, plante qui pousse plusieurs tiges ligneuses à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, lanugineuses & blanches. Ses feuilles sont étroites, velues, blanchâtres. Ses fleurs, qui naissent à la cime des tiges, sont des bouquets à fleurons, évasés sur le haut, découpés en étoiles, de couleur jaune, soutenues par un calice, dont les écailles sont luisantes & dorées. Ces fleurs peuvent être gardées plusieurs années sans qu'elles se flétrissent, d'où vient qu'on appelle cette plante *immortelle*. Elle a une odeur forte & agréable. Sa graine est oblongue, rousse, garnie d'une aigrette, odorante & âcre. Sa racine est grosse, simple, ligneuse, d'une odeur approchante de celle de la gomme élemi. Cette plante est incisive, apéritive & vulnéraire. Elle se replante au mois de Septembre comme les autres fleurs.

IMPERATOIRE, plante ainsi appellée à cause des grandes vertus qu'on lui attribue, comme qui diroit digne d'un Empereur. Il y en a plusieurs especes. L'*impératoire* ordinaire a sa racine grosse, quelquefois comme le pouce, ridée, garnie de quelques fibres, remplie d'une chair blanche, aromatique, d'un goût âcre, piquant la langue, & échauffant toute la bouche. Ses tiges croissent de la hauteur d'environ deux pieds; elles sont

cannelées, creuses, divisées en ailes, soutenant en leurs sommités des fleurs en parasol, dont chacune est à cinq pétales blanches, disposées en rose. Lorsque ces fleurs sont passées, il paroît un fruit composé de deux graines applaties, presque ovales, un peu plus grosses que celles de l'anet, rayées légérement sur le dos, & de couleur blanche. Ses feuilles sont assez grandes, rangées trois à trois sur une côte branchuë, terminée par une seule feuille, roides, divisées chacune en trois parties, découpées les unes légérement, les autres profondément. On ne se sert en Médecine que de la racine, qui est propre pour la colique venteuse, pour l'apopléxie, pour la paralysie, pour la fiévre quarte, & elle entre dans la thériaque.

IMPE'RATRICE, nom d'une espece de prune. Le mois de Septembre ne finit point qu'il n'ait donné le commencement des prunes tardives, qui sont les *Impératrices*, les damas noirs, les petits perdrigons, les perdrigons tardifs, &c. L'*Impératrice* est violette, tirant sur le rouge ; c'est une espece de perdrigon violet tardif, qui ne mûrit qu'en Octobre, & est très-bon, dit LA QUINTINIE.

COURONNE IMPE'RIALE, est une sorte de plante, dont les fleurs sont disposées comme en couronne, surmontées d'un bouquet de feuilles, ce qui a fait donner le nom de *couronne Impériale* à cette plante. Voyez *couronne Impériale* au mot COURONNE.

IMPE'RIALE, nom d'une espece de prune, qui se mange au mois d'Août. Le maugerou, les mirabelles, les *Impériales* sont à qui mieux mieux. L'*Impériale* est longue, violette, tirant sur le rouge. & la plus grosse de toutes les prunes. Il y a une *Impériale* blanche & une rouge, une hâtive & une tardive. Elles sont toutes fort grosses. L'*Impériale* blanche est une espece de prune qu'on appelle autrement *grosse datte* : elle est blanche ou jaunâtre.

IMPE'RIALE, en terme de Fleuriste, est le nom d'une tulipe qui est d'un pourpre-brun, un peu de rouge, & blanc de lait. MORIN.

INCARNAT, couleur incarnate. Les Fleuristes donnent ce nom à plusieurs œillets. Les œillets *incarnats* sont le beau d'Aumont, le Benjamin, le Duc de Florence, le feu de Ligny, le feu, & blanc, le grand *incarnat*, le grand Cyrus, le grand Albardier, le grand Turc, l'Hippolyte, l'*incarnat* Impérial, l'*incarnat* Caron, l'*incarnat* Cézille, l'*incarnat* de Fremnes, l'*incarnat* Railly, l'*incarnat* Blonne, l'*incarnat* d'Ath, l'incomparable, le monstre pâle, le Polyphile, le sauvage, le tertio de Paris, le victorieux, appellé aussi le flamboyant, & par d'autres l'*incarnat* à doubles feuilles, ou le petit sauvage.

INCARNAT D'ATH, œillet incarnadin sur un fin blanc ; il porte une très-large fleur, fort détachée & tranchée de gros panaches.

INCARNAT BLONNE, nom d'un œillet ; c'est un *incarnat* pâle, mais le blanc en est très-fin : ce qu'il a de particulier, c'est d'être un très-gros œillet garni de feuilles, & d'avoir un panache fort détaché.

INCARNAT CARON, œillet dont le véritable nom est *incarnat* jancille, autrement le grand étendard. Son blanc est fort fin, & ses panaches assez gros, mais il est petit & fort rond. Sa plante vigoureuse est d'un beau verd.

INCARNAT CEZILLE, est un gros œillet d'un *incarnat* pâle, garni de feuilles, & sujet à crever. Son blanc est assez fin, sa plante forte, & abondante en marcotes. Sa fleur est hâtive.

INCARNAT DE FREMNES ; c'est un *incarnat* dont le panache est assez régulier, mais il est suivi de quelques mouchetures qui en diminuent la beauté.

GRAND INCARNAT, œillet qu'on nomme autrement *incarnat* Royal,

*incarnat* Impérial ; c'est un *incarnat* pâle, dont les panaches ne sont pas gros, mais il n'est pas fourni de feuilles. Il est tardif & porte graine. Sa plante est si vigoureuse, que ses fanes sont presque semblables à celles du poireau ; elles sont quelquefois atteintes de taches roussâtres. Il ne casse point en lui laissant cinq ou six boutons sur son principal dard. Il se trouve à Lille. MORIN.

INCARNAT IMPÉRIAL. *Voyez* GRAND INCARNAT.

INCARNAT RAILLY, c'est un gros *incarnat* sur un fin blanc, large, & qui ne créve pas en lui laissant cinq boutons. Sa fleur est assez bien tranchée. Sa plante est vigoureuse. MORIN, *Culture des Fleurs*.

INCULTE, terme d'Agriculture, se dit des terres en friche, & qu'on a négligées depuis long-tems.

INDE, se dit d'un bois fort rouge, qu'on appelle *bois d'Inde*, *bois de la Jamaïque*, *bois de Campêche*. On le tire de la Jamaïque, de Campêche, & de Sainte Croix en Amérique. Son écorce est mince, unie, douce au toucher, grise, argentée, ou jaune. Ses feuilles approchent en figure de celles du laurier, ayant un goût de girofle. Son fruit est gros comme un pois, orné d'une petite couronne de couleur jaunâtre. Il est attaché à l'arbre par une petite queuë. Son goût est âcre & piquant, assez agréable, sentant le girofle. Il contient trois petites semences On le nomme à cause de son odeur & de son goût, *graine de girofle*, ou *poivre de la Jamaïque*, ou *amome*. Il fortifie le cerveau & l'estomac ; il aide à la digestion ; il excite la transpiration ; il chasse les vents. Le *bois d'Inde* est employé pour la teinture.

INDICROSE, ou ROSE INDIQUE, nom d'un œillet. L'*indicrose* est un des plus beaux œillets qui se puisse rencontrer dans les couleurs douces. Il est fort large, extrêmement rond, & garni de feuilles. Son blanc de lait, ses panaches gros & fort détachés paroissent d'abord de couleur de cerise, ensuite de couleur de rose, & sur la fin de couleur de chair. Il ne créve pas, si on lui laisse cinq ou six boutons. Sa plante porte un large feuillage vigoureux, & sujet pourtant aux taches, qui paroissent comme le blanc d'abord, mais qui n'ont rien de méchant. Ses marcotes ont peine à prendre racines, & sont sujettes à la pourriture. Sa fleur est printanniere ; aussi on la doit planter en Automne, & la préserver des trop grandes pluies.

INDIMION, nom d'un œillet qui est piqueté de brun, sur un fin blanc, large, & ne casse point. Sa plante est d'un beau verd, qui n'est point sujette aux maladies. Il se trouve à Lille. Quatre boutons lui suffisent.

INDIQUE, nom d'une anémone. Ses grandes feuilles sont de couleur de chair, mêlée d'incarnat ; sa peluche celadon, blanchissant, mêlée de rouge.

INFANTE, c'est une tulipe isabelle, foüettée de blanc. MORIN.

INFIRME, se dit des plantes. Arbres vigoureux, arbres *infirmes*, entretenir des arbres vigoureux, rétablir des arbres *infirmes*. Un poirier *infirme*, dit LA QUINTINIE, n'est pas toujours celui qui pousse jaune. On en voit de fort vigoureux qui ont le feuillage de cette couleur-là ; c'est seulement celui dont il meurt quelques grosses branches vieilles, & celui dont l'extrémité des jets séche, ou celui qui n'en fait aucuns, & demeure galleux, plein de chancres & de mousse, & cependant fleurit infiniment ; mais où peu de fruits y nouë, ou ce qui en nouë, demeure petit, pierreux & mauvais. *Voyez* MALADIE DES ARBRES.

INSECTES ; c'est le nom qu'on donne aux petits animaux qu'on a cru jusqu'à présent des êtres très-imparfaits. Il y en a une infinité qui gâtent les plantes. Dans de certaines années la campagne est entierement désolée par le nombre des *insectes* qui la gâtent : comme il n'y

a point de remède naturel à une corruption si générale, on a recours aux Prieres de l'Eglise & à ses Ministres, pour invoquer la miséricorde de Dieu, afin qu'il détruise cette vermine qui corrompt toutes les plus belles espérances du Laboureur. Nous parlons de ces différens *insectes*, comme *chenilles*, *hannetons*, &c. à leur article.

Il arrive fréquemment, dit M. DU HAMEL, *Traité de la Culture des Terres*, dans les pays froids, qu'il y a des *insectes* qui piquent les tuyaux de froment, avant que le grain soit rempli de cette substance laiteuse qui doit former la farine. Ces *insectes* déposent leurs œufs dans la peau extérieure de la paille; & quand ces œufs sont éclos, ils se nourrissent du parenchyme, & ils détruisent une partie des vaisseaux : ce qui fait que l'épi & par conséquent le grain ne recevant pas toute sa substance reste menu & léger, en un mot, retrait.

On reconnoît, comme il le dit, que le bled qui est attaqué par des *insectes* a des taches noires qui sont sur la paille, car on croit que ces taches sont leurs excrémens. Quand ces *insectes* n'endommagent la paille qu'après que le grain en est bien rempli, ils ne font aucun tort : c'est pourquoi les bleds hâtifs sont moins endommagés par les *insectes* que ceux qui sont tardifs; & comme les bleds qui ont été semés les premiers, mûrissent ordinairement avant les autres, il s'ensuit qu'il y a de l'avantage à semer de bonne heure.

Comme ces *insectes* attaquent principalement les bleds les plus vigoureux, apparemment, dit M. DU HAMEL, parce que la paille en est plus succulente, on en conclut que comme les bleds qu'on cultive, suivant la nouvelle méthode de M. TULL, sont plus vigoureux que les autres, ils doivent être attaqués par les *insectes* préférablement à tous autres. Cet Anglois, pour ne rien craindre de ces petits animaux, conseille de semer une espece de bled, qu'ils n'attaquent pas ordinairement, tel qu'est le blanc & barbu, dont la paille n'est creuse que vers le pied, le reste étant rempli de moëlle. On apperçoit quelquefois que les *insectes* ont attaqué cette espece de bled, puisqu'on voit des taches noires sur la paille; mais il est d'expérience, dit M. DU HAMEL, que le grain n'en souffre point. Il est toujours plein, dur & pesant, & il finit par dire que si par la nouvelle culture, qu'il établit dans son Traité, suivant les principes de M. TULL, on ne peut pas détourner toutes les causes qui rendent le bled retrait, du moins on en peut prévenir une partie.

JOLIVETTE, terme de Fleuriste, anémone qui est de couleur de chair, mêlée de rouge. Sa peluche est de couleur de brique. MORIN.

JONC, genre de plante. On entend par ce mot toutes sortes d'herbes qui croissent dans les prés & dans les marais, qui poussent beaucoup de tiges à la hauteur de deux pieds, assez grosses, roides & pointuës, composées d'une écorce épaisse, & d'une moëlle un peu dure & blanche, envelopée depuis la racine de graines feuillués rougeâtres, qui s'élevent jusqu'à près d'un pied. Ses fleurs sont ordinairement composées de six pétales, disposées en étoiles sans calice. Elles sont suivies de capsules, relevées de trois coins, & qui renferment des semences fort menuës. Cette structure de fleur & de fruit sert à distinguer le *jonc* de plusieurs plantes auxquelles on avoit attribué ce nom; celles qui ont leurs fleurs à étamines sont appellées *scirpus*.

Il y a plusieurs autres especes de *jonc* : on ne fait point état de leur herbe. Tous les *joncs* naissent dans les eaux, ou proche de celles qui croupissent. La graine de *jonc* rôtie, & buë dans du vin mêlé avec de l'eau, resserre le ventre. Elle provoque l'urine, & fait mal à la tête si on en prend trop; mais si on en prend peu elle fait dormir.

On se sert de petit *jonc* pour palisser les nouveaux jets que les arbres en espalier ont poussé depuis le Printems jusqu'à la Saint Jean; c'est dans ce tems que ce travail se fait.

JONC MARIN, est une sorte de plante qui a la tige dure, boiseuse, & les fleurs jaunes.

JONC ODORANT, est une autre espece de *jonc*, fort odorante & aromatique, qui croît en abondance dans l'Arabie Heureuse & au pied du mont Liban. On l'appelle autrement *schœnante*.

JONCHE'E, herbes, fleurs, ou joncs, qu'on épanche sur la terre & sur le pavé pour le couvrir, quand on veut faire honneur au passage de quelques personnes.

JONCHE'E, est aussi un fromage de lait fraîchement caillé, & égoutté dans des petits paniers faits d'osier ou de joncs.

JONQUILLE, fleur odoriférante blanche ou jaune, qui vient sur une tige, comme les narcisses, & qui fleurit en Mars. On fait des parfums, des poudres, des pommades, des eaux, & des essences de *jonquilles*. Quoiqu'il y ait un grand nombre de *jonquilles*, elles se réduisent cependant à douze, qui sont les plus singulieres & les plus estimées. Elles se nomment la *jonquille* de Lorraine, la *jonquille* recoquillée, la *jonquille* au grand godet, les *jonquilles* d'Espagne, grande & petite, la simple & la double, qui sont toutes d'un jaune clair. Outre celles-ci, il y a encore la grande *jonquille* blanche & la petite, la blanche à godet citronné, & la blanche & la verte d'Automne.

Les *jonquilles* ne veulent avoir du Soleil que médiocrement, & demandent une terre qui ne soit ni forte, ni légére, la profondeur de trois doigts, & autant de distance On les leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

JONQUILLE BLANCHE, & la JAUNE DOUBLE, sont mieux dans des pots que dans des planches. Elles veulent un fonds de terre grasse & détrempée; mais le lit sur lequel on les plante doit être d'une terre maigre, dans laquelle ayant couché les oignons on les couvre de même terre légére & maigre, à la hauteur d'un pied de terre bien grasse. Quand la terre est un peu séche, ces *jonquilles* veulent être légérement arrosées, parce que cela les fait merveilleusement profiter. Il ne faut les lever que pour en couper les filets & les cheveux, & cela se doit faire au mois de Septembre. Il faut les replanter aussitôt, parce que ces petits oignons souffrent beaucoup quand ils sont hors de terre. Néanmoins si on les veut garder quelque peu de tems hors de terre, on le peut faire, mais il les faut enveloper dans du papier & les serrer dans des boëtes.

GRANDE JONQUILLE BLANCHE. Elle est différente de la grande simple d'Espagne, pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle-ci ne sent rien.

PETITE JONQUILLE BLANCHE. Elle differe de celle d'Espagne, en ce qu'elle a la fleur étroite, & qu'elle est sans odeur.

JONQUILLE BLANCHE D'AUTOMNE; elle jette trois fleurs blanches, qui n'ont pas grande odeur, & elle pousse sa tige avant les feuilles.

JONQUILLE BLANCHE AU GODET CITRONNE'. Elle ne differe de la grande blanche, que parce qu'elle a le godet d'une autre couleur. Cette même *jonquille* produit quatre ou cinq fleurs blanches, qui tirent à une couleur blanchâtre, avec le godet au milieu, mais un peu plus obscur. On l'appelle encore *jonquille* de mouton, parce qu'elle pend en bas & rebrousse ses feuilles en haut, & ainsi fait la figure d'un mouton qui cornaille.

JONQUILLE D'ESPAGNE. On l'appelle

l'appelle ainſi parce qu'elle a été apportée d'Eſpagne. Elle eſt infinie dans la diverſité de ſes fleurs, parce qu'il y en a qui les portent grandes, d'autres petites; les unes claires, les autres plus pleines: elles ſont pourtant toutes de la même couleur, qui eſt un beau jaune clair, & ont une très-agréable odeur.

JONQUILLE A GRAND GODET. Elle eſt ainſi nommée parce que ſon godet, qui eſt également rond & beau, eſt pourtant beaucoup plus long que celui des deux autres eſpeces ci-deſſus, quoique ſes fleurs & ſes feuilles, qui ſont découpées en étoiles, ſoient plus étroites.

JONQUILLE DE LORRAINE. Elle eſt unie à ſix feuilles d'un beau jaune clair, qui portent les unes ſur les autres; & c'eſt pour cette raiſon qu'elle eſt appellée unie. Elle a le godet au milieu, qui s'éleve de la groſſeur d'un demi doigt, & eſt friſée par le bord. Elle ne rapporte pas beaucoup de fleurs, mais elle ſupplée bien à ce défaut par la vivacité de ſa couleur qui eſt plus couverte, & outre cela elle eſt bien plus ouverte dans ſa fleur.

JONQUILLE VERTE ETOILÉE; celle-ci vient auſſi en Automne. Elle a les feuilles découpées en étoiles, & elle fleurit avant que de jetter aucun verd du pied.

La *jonquille*, généralement parlant, ſe perpétuë de ſemences, mais plus promptement par bulbes ou oignons; c'eſt à quoi il faut s'arrêter. Elle veut une terre de jardin bien ſubſtancielle, point humide, & couverte d'un peu de terreau. La *jonquille* n'eſt d'aucun uſage dans la Médecine. Cependant DIOSCORIDE dit que ſes racines mangées ou priſes en décoction ſont vomitives & propres pour les maladies de la veſſie.

JOUBARBE, plante qui pouſſe des feuilles oblongues, pointuës, graſſes, charnuës, toujours vertes, s'étendant beaucoup au large, & diſpoſées en rond. Il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur d'un pied ou plus haute, droite, aſſez groſſe, garnie de feuilles ſemblables à celles d'en bas, mais plus étroites & plus pointuës. Ses fleurs ſont portées à l'extrémité de la tige, qui eſt diviſée en quelques branches courtes & ſans feuilles. Chaque feuille eſt compoſée de pluſieurs pétales fort étroites & de couleur purpurine. A ces fleurs ſuccédent des fruits formés par pluſieurs petites graines ramaſſées en maniere de tête, & remplies de ſemences fort menuës. Cette plante, que l'on nomme grande *joubarbe*, pour la diſtinguer de pluſieurs autres eſpeces de *joubarbe* qui ſont plus petites, eſt rafraîchiſſante. Il y a une eſpece de *joubarbe* qui s'éleve fort haut, & qui pouſſe des tiges & des branches en maniere d'arbres. Ses fleurs ſont jaunes. Cette plante croît ſur les murailles & ſur les toits des maiſons. Elle eſt fort rafraîchiſſante, propre pour les inflammations, pour adoucir les douleurs de la brûlure, de la goute, & des cancers. Il y a encore une troiſiéme eſpece de *joubarbe*, qu'on appelle la petite *joubarbe*, qui a les mêmes propriétés que les précédentes.

Les Anglois ont des *joubarbes* de pluſieurs eſpeces qui viennent du Cap de Bonne-Eſpérance. Elles ne ſont pas moins belles, dit BRADELEY, que le *ſouci-figue*, & on les multiplie de la même maniere. Le Docteur COMELIN en a donné la figure de pluſieurs dans ſes plantes d'Amſterdam.

La *joubarbe* branchuë, ou *ſedum arboreſcens*, eſt une des plus belles plantes de la ſerre, ſur tout l'eſpece qui a les feuilles tachetées de verd & de jaune, & quelquefois de couleur pourpre à la pointe. Elle ſe plaît dans une terre légére & ſabloneuſe, & on la multiplie aiſément par le moyen de ſes branches, que l'on couche dans la terre dans quelques-uns des mois de l'Eté, en leur donnant fort peu d'eau, beaucoup d'air & d'ombre en

Eté, & point du tout d'eau en Hyver.

Bradeley dit avoir remarqué que cette méthode de gouverner ces plantes en Eté contribue à en rendre les feuilles beaucoup plus belles que quand on les tient sous des vitrages, ou exposées au Soleil, ce qui est une faute dans laquelle on tombe communément. En un mot, ajoute-t-il, toute plante qui se nourrit de l'air, comme fait principalement celle-ci, doit être traitée de la même maniere, si on veut en conserver les plus belles couleurs; car trop de Soleil fait du tort à l'aloes & aux autres plantes semblables, & est sujet à altérer la couleur de leurs feuilles.

JOUELLE; ce mot se trouve dans Pomey, pour signifier une sorte de joug, composé de trois piéces, de deux droites & d'une qui traverse; lequel joug sert à arranger, à disposer les seps, les sarmens de vigne d'une certaine maniere. On dit: dresser une vigne en *jouelle*, relever la vigne sur la *jouelle*.

JOUG, en terme d'Agriculture, est un pieu de bois qui sert à atteler les bœufs à la charrette. On attache les *jougs* aux cornes des bœufs ou des vaches, dont on se sert pour labourer, ou pour charrier avec des litieres, au lieu de cordes, faisant en sorte qu'il pose sur le front, parce qu'alors ces animaux entraînent mieux leur harnois auquel ils sont attelés.

JOUG DE TERRE, est l'espace que deux bœufs accouplés peuvent labourer en un jour. Ce mot est encore en usage dans l'Auvergne.

JOURNAL, en terme d'Agriculture, signifie une mesure de terre qu'on peut labourer en un jour. En plusieurs endroits on donne les terres par *journal* au lieu d'arpent. Le *journal* se divise en neuf cens dix toises quarrées, ou à cent perches quarrées, valant trois toises, ou dix-huit, ou vingt, ou vingt-deux pieds, y en ayant de trois sortes, grande, moyenne ou petite. Ainsi on mesure le *journal* avec la perche; il faut toujours spécifier le nombre de pieds qu'elle contient pour éviter l'erreur, & tout cela se régle selon l'usage des pays. En Bretagne le *journal* a vingt-deux sillons un tiers, dont chacun est de six raies, la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds. En Bourgogne le *journal* a trois cens soixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cens soixante-un pieds en superficie. En Lorraine le *journal* a deux cens cinquante toises, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces. En ce sens le mot de *journal* est très-ancien.

JOURNE'E, en terme d'Agriculture, signifie le travail qu'on fait par jour. Il n'est rien tel, en fait de travaux des champs, que les *journées* du Printems, d'Eté ou d'Automne. Les *journées* d'Hyver sont très-courtes. Cependant il y a des travaux dans l'Agriculture & dans le Jardinage, qui ne peuvent se faire qu'en cette saison. Les *journées* d'Hyver pour les Ouvriers durent depuis le jour jusqu'à la nuit; & dans un autre tems, depuis cinq heures du matin jusqu'à sept heures du soir. Les Jardiniers ont deux repas dans la *journée*; le premier est à neuf heures du matin, & le second depuis deux heures après midi jusqu'à trois.

Journe'e, paye qu'on donne par jour; elle est plus ou moins considérable, à proportion que les jours sont plus ou moins grands, que les ouvrages sont plus ou moins de conséquence, & que les Ouvriers sont plus ou moins entendus.

JOURNE'E, GENS DE JOURNE'E: ce sont ceux qui travaillent aux champs & aux jardins[illegible] y a bien de la différence entre les *gens de journées*, qui travaillent pour eux-mêmes, d'avec ceux qui travaillent pour les particuliers. Les premiers remplissent leurs *journées* très-parfai[illegible]ent, au lieu que les autres vont

lentement pour faire durer l'ouvrage & ne se point fatiguer ; c'est pourquoi il y faut veiller de près, autrement on y est bien trompé. Pour un homme de *journée* qui fasse son devoir, il y en a quatre mauvais ; aussi la plûpart de gens bien sensés, lorsqu'ils ont de grands ouvrages à faire, les donnent à tâche.

IRIS, plante ainsi appellée parce que les couleurs de ses fleurs ressemblent à peu près à celles de l'arc-en-ciel, que les Latins ont appellé *iris*. On appelle autrement cette plante *flambe*.

Il y a plusieurs sortes d'*iris* : il y en a de communs, de Perse, de simples & de doubles. Le simple au haut de sa tige étend ses feuilles, dont les unes sont renversées & les autres se tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure, en quoi il n'est pas stable. Le double a les feuilles du milieu petites & redoublées. Il change aussi de couleur & de figure.

Il y a encore des *iris* d'Angleterre, de Florence, de Portugal, de Suisse, &c. La racine de l'*iris* de Florence est fort odoriférante, si on en fait tremper dans du vin pendant qu'il bout, ou dans la biere ; cela lui donne un goût & une odeur agréable. Quand elle est broyée, on la mêle avec de la poudre, qu'on appelle *poudre d'iris*. La variété des couleurs qui se rencontrent aux *iris* est grande. Elle provient en partie des divers climats où ils sont élevés, & c'est de-là que sont venus tant d'espéces différentes, & qui ont pris différens noms, ou de ceux qui les ont élevés les premiers de graine, ou des pays d'où ils sont venus. L'*iris* aime à avoir médiocrement le Soleil, une terre à potager, trois doigts de profondeur, & autant de distance.

IRIS DE L'ABBE' : il a les mentons, les langues & les étendards d'un haut pourpre. Il est tardif à fleurir & ne croît gueres haut. Quand il passe hors de la terre, le fourreau de ses feuilles est verd, marqueté d'un pourpre ou rouge-pourpre, à la maniere de la plante nommée serpentaire.

IRIS AGATHE : il a les mentons & les langues d'un jaune doré, mêlé de tête d'ombre ; les étendards gris, panachés de violet.

IRIS D'AFRIQUE : il a les mentons jaunes, mêlés de bleu ; les langues de bleu-clair, & les étendards violets.

IRIS D'ALEP ; celui-ci a les mentons jaunes, les langues & les étendards blancs, soupe de lait, mêlé de jaune.

IRIS D'AMBOISE ; celui-là a les mentons jaunes, les langues jaunes & bleuës, les étendards d'un gris de lin pâle.

IRIS DES ANCIENS : il a les mentons blancs, bordé de bleu pâle ; les langues & les étendards bleus. Il est très-odoriférant, & tardif à fleurir.

IRIS D'ANDALOUSIE. *Voyez* ci-dessous IRIS DE PORTUGAL.

IRIS D'ARABIE : il a les mentons d'un jaune doré, les langues de feuille-morte en fumée, & les étendards violets.

IRIS D'ARMENIE : il a les mentons jaunes & feuille-morte, les langues d'un jaune-pâle, mêlé de feuille-morte ; les étendards violets.

IRIS D'AUVERGNE : il a les mentons jaunes & mêlés de bleu, les langues de pur bleu ; les étendards sont violets, panachés de bleu & de feuille-morte.

IRIS BLAISOIS : il a les mentons de couleur jaune & d'aurore, les langues jaunes, mêlées de bleu ; ses étendards gris de lin, rayés d'aurore en long par le milieu.

IRIS DU BOIS : il a les mentons jaune-pâle, les langues & les étendards blancs, tirant sur le bleu-pâle ; il demeure noir, & du reste il ressemble à l'*iris* de Castille.

IRIS DES BRETONS : il a les men-

tons & les langues jaunes ; les étendards d'un blanc terni.

IRIS DE BRIE : il a les mentons jaunes ; les langues blanches, aux extrémités jaunes ; les étendards sont blancs, panachés de bleu.

IRIS DE BOULOGNE : il a les mentons, les langues & les étendards d'un blanc sulphuré.

IRIS BULBEUX. Les *iris bulbeux* portent ordinairement neuf feuilles en chaque fleur. Les extrémités des trois feuilles qui s'inclinent & panchent vers la terre se nomment *mentons*. Les trois qui sont jointes à celles-ci, & dont l'extrémité se releve en haut, se nomment *langues* : & les trois supérieures qui s'élevent au-dessus des autres, pour former la fleur, se nomment *étendards* ou *voiles*. Il faut remarquer que tout *iris bulbeux*, aux feuilles étroites, porte une marque jaune assez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *écusson jaune* ; il est commun à tous les *iris*.

IRIS DE CALABRE ; celui-là porte sa fleur toute jaune.

IRIS CAMELOTE ; celui-ci a les mentons jaunes & feuille-morte, les langues de couleur de tristamin, les étendards de couleur de gorge de ramier & feuille-morte : c'est l'*iris* de MORIN, lorsqu'il se panache, soit par vieillesse ou autrement, ainsi que font les tulipes de simple couleur, qui se panachent avec le tems.

IRIS DE CANDIE : il a les mentons d'un verd-olive jaunâtre ; les langues aussi de la même couleur, entremêlé de bleu pâle ; les étendards sont gris de lin.

IRIS DE CASTILLE : il a les mentons jaunes, les langues, les étendards couleur de soupe de lait, qui est un blanc impur.

IRIS DE LA CHINE : il est panaché de bleu ; il demeure noir, ne s'élevant de terre que de la hauteur d'un demi-pied ou environ.

IRIS DE CRETE : il est tout blanc, s'éleve en haut, & fait sa fleur assez ample.

IRIS DAMASSE' : il fleurit en bleu, panaché de violet. C'est l'*iris* de Portugal, quand il se panache.

IRIS D'EGYPTE : il a les mentons & les langues bleus ; les étendards violets.

IRIS DE FLORENCE : il est tout blanc, comme l'*iris* de Crête ; mais celui-ci ne croît pas si haut, & sa fleur n'est pas si ample.

IRIS DE LA FLORIDE : il a les mentons d'un bleu mêlé, & les étendards violets, mêlés de gris de lin.

IRIS DE LA FRONTIERE : il a les mentons bleus & jaunes ; les étendards violets.

IRIS DES FEUILLANS : il a les mentons de couleur de feuille-morte, les langues tristamin, les étendards couleur de gorge de pigeon ramier.

IRIS DE GASCOGNE : il a les mentons & les langues d'un gris de perle ; les étendards de bleu-pâle.

IRIS GRAND SEIGNEUR : il a les mentons d'un jaune, qui est bordé de feuille-morte ; ses langues gris de lin mêlé, & les étendards gris de lin chargé.

IRIS DE GRECE : il a les mentons & les langues de bleu, mêlé d'un peu de jaune ; les étendards violets avec du blanc.

IRIS DE GUINE'E : il a les mentons de couleur de feuille-morte ; les langues d'un bleu mêlé ; les étendards sont violets.

IRIS DES INDES : il a les mentons & les langues jaunes ; les étendards sont d'un gris de lin, mêlé de violet.

IRIS DE JUDE'E : il a les mentons jaunes, mêlés de bleu ; les langues & les étendards sont d'un violet chargé. Il porte sa fleur plus courte que toutes les autres *iris*.

IRIS LEVANTIN : il a les mentons isabelles, mêlé de terre d'ombre ; les langues d'un blanc clair & bleu ; les étendards mêlés de violet.

IRIS DES LOMBARDS : il a les mentons & les langues blancs ; les étendards sont bleus.

IRIS DE LORRAINE. il a les mentons blancs ; les langues & les étendards blancs, tirant sur le bleu mourant.

IRIS DE LYBIE : il a les mentons jaunes ; les langues & les étendards sont d'un jaune mêlé.

IRIS DE MACEDOINE : il a les mentons, les langues d'aurore & jaune ; les étendards couleur de gorge de pigeon ramier.

IRIS DES MALDIVES : il a les mentons d'une jaune-paille, mêlé de bleu ; les étendards de clair bleu, mêlé de jaune.

IRIS DE MELINDE : il est tout couvert de pensées, excepté l'écusson, qui est jaune doré, & plus petit qu'aucun autre *iris*.

IRIS DE MEXIQUE : il a les mentons jaunes ; les langues jaunes, mêlé de bleu ; les étendards gris de lin & violets.

IRIS DE MILAN : il a les mentons & les langues d'un clair bleu, les étendards gris de lin.

IRIS DES MOLUCQUES : il a les mentons de jaune aurore ; les langues couleur de citron, mêlé de bleu ; les étendards bleus à fond violet.

IRIS ORIENTAL : il a les mentons d'un bleu violet & jaune ; les langues violettes ; les étendards sont violets, panachés de pourpre. C'est l'un des plus beaux *iris* qu'on puisse voir.

IRIS PARFAIT ; ses mentons sont d'un violet rougeâtre, panachés de pourpre ; ses langues de violet mêlé ; les étendards sont d'un violet fort vif. Il passe aussi pour un des plus beaux *iris*.

IRIS DE PERSE, est une fleur précoce qui fleurit sur la fin de Février. Sa racine est insipide & bulbeuse en forme d'une petite poire. Sa tige est d'un verd-blaffard, blanche par le bas, d'un bleu lavé par le haut. Sa fleur est blanche, avec quelque teinte de bleu, rayée & tachée d'orange, & de violet fort enfoncé. Elle a neuf feuilles, six grandes & trois petites. Sa fleur laisse à l'entour d'elle un limon blanc, & du reste est semblable aux autres *iris*. On trouve sa figure dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences. L'*iris* de Perse est très-agréable. Il a la tige courte & tendre. Il écarte trois feuilles d'un bleu enfoncé, qui se traversent, & sont traversées par le milieu d'une ligne orangée, & d'une autre violette. Les trois autres feuilles du milieu se tiennent droites, & sont d'un beau clair. Il fleurit dans l'Hyver, & ne fait pas plus de sept ou huit fleurs, dont l'une passe pendant que l'autre fleurit.

IRIS DE PICARDIE : il a les mentons de couleur de feuille-morte & bleu en fumée ; les étendards sont de couleur de gorge de pigeon ramier.

IRIS DE PICARDIE PANACHÉ ; les mentons de celui-ci sont mêlés de feuille-morte & de pourpre ; les langues d'une feuille-morte en fumée ; les étendards sont pourpres, colombin & un peu de feuille-morte : c'est l'*iris* précédent, lorsqu'il se panache par vieillesse, comme sont aussi les tulipes.

IRIS DES POETES : il a les mentons d'un verd d'olive, mêlé de bleu ; les langues & les étendards sont bleus.

IRIS DU POITOU : il a les mentons & les langues jaunes ; les étendards de feuille-morte.

IRIS DE PORTUGAL, ou D'ANDALOUSIE ; c'est une autre espece d'*iris*, qu'on appelle de Portugal, ou d'Andalousie, parce qu'il est venu de ce pays-là. Cet *iris* jette du haut de sa tige douze

ou quinze fleurs attachées fort court, sur des petites queuës de double couleur, parce que quelquefois elles sont d'un bleu couvert & quelquefois d'un blanc de lait, & sont faites comme celles des autres *iris*, ayant six feuilles, dont il y en a trois en dedans, & trois en dehors qui se renversent. Elles fleurissent au milieu de l'Hyver. L'*iris* de Portugal est fort commun. Il porte sa fleur toute violette, & est des plus hâtifs.

IRIS DU PUY : il a les mentons jaunes, & de couleur de terre d'ombre.

IRIS DES PYRE'NE'ES : il a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, & les étendards sont de clair bleu.

IRIS ROCHETAIN : il porte ses mentons & ses langues jaunes, les étendards gris de lin.

IRIS ROYAL : il a les mentons feuille-morte pâle, panaché de terre d'ombre; les langues feuille-morte, sont mêlées de bleu; les étendards gris de lin, panachés de violet.

IRIS DE SAVOYE : il a les mentons jaunes d'aurore, ses langues sont d'un jaune en fumée, & les étendards feuille-morte.

IRIS DE SAVOYE PANACHE'; c'est le précédent, lorsqu'il panache par vieillesse, comme il arrive à plusieurs autres *iris* & aux tulipes.

IRIS DE SICILE : il est tout jaune, mais sa fleur n'est pas si ample que celle des *iris* de Calabre.

IRIS SIENOIS : il est tout jaune aussi, comme l'*iris* de Calabre; mais celui-ci porte ordinairement cinq ou six fleurs sur la tige, lors principalement que sa bulbe est assez grosse, autrement il n'en porte que deux ou trois, comme la plûpart des autres *iris*.

IRIS DES SUISSES : il a les mentons jaunes, les langues & les étendards sont d'un jaune, mêlé de bleu.

IRIS SYRIEN : il a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendards sont de clair bleu.

IRIS DE TARTARIE : il a les mentons d'un jaune-pâle mêlé, les étendards de bleu impur.

IRIS DE TOURAINE : il a les mentons & les langues de jaune-bleu, les étendards bleus.

IRIS DE TURQUIE : il a les mentons de minime clair; les langues sont d'un bleu, mêlé de feuille-morte; les étendards violets.

IRIS DES VALLE'ES : il a les mentons de bleu, mêlé de feuille-morte; les langues d'un bleu mêlé; les étendards violets.

IRIS DE VALOIS : il porte les mentons jaunes; ses langues sont d'un jaune mêlé; les étendards gris de lin, salé, rayés de jaune en long ou par le milieu. Il ressemble fort à l'*iris* Blaisois ci-devant décrit.

IRIS DES VAUDOIS : il est tout bleu, excepté l'écusson jaune, qui est au milieu de chaque menton, & porte fort souvent douze ou quinze feuilles en sa fleur.

IRIS VENITIEN : il porte les mentons d'un bleu, mêlé de blanc; les langues bleuës; les étendards sont violets.

Toute cette classe nombreuse d'*iris* fleurit les uns en Avril, les autres en Mai & Juin. Leurs fleurs sont de couleurs & de formes différentes. Elles jettent beaucoup d'ornement dans un jardin. On peut les multiplier, par le moyen des câyeux détachés de leurs racines, lorsque les tiges sont desséchées. Ces plantes, ainsi que les autres à racines bulbeuses, se plaisent dans une terre légére. La racine d'*iris* a de très-grandes vertus. Elle donne une haleine agréable à ceux qui la mâchent : elle ôte les douleurs des dents : elle fait cracher, & séche l'humidité de la tête. La même racine cuite & buë dans du vinaigre est excellente contre toutes sortes de poisons. Si on la fait

bouillir, & qu'on la presse, le jus qui en sort étant bû, purge la bile, les flegmes & les humeurs aqueuses de l'hydropisie, & si on l'applique sur les hémorroïdes, elle les soulage. Si on met de cette racine séche dans des coffres, où il y a des étofes ou du linge, outre qu'elle leur communique une bonne odeur, elle les préserve des teignes & des autres vermines. Quand elle est fraîche, & encore verte, on la peut prendre sûrement par la bouche, pour toutes sortes de maux, parce qu'elle fait toujours du bien.

IRIS, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe qui est tristamin, rouge & jaune. MORIN.

ISABELLE, nom d'un œillet de couleur rose, pâle, ou chair. Son blanc très-fin, & ses panaches de piéces emportées. Sa fleur fort large, & garnie de feuilles qu'elle renverse quelquefois, ne casse point avec cinq ou six boutons, produit beaucoup de marcotes, qui sont sujettes aux taches blanches & rougeâtres, c'est-à-dire, à la galle & au roux, qui est une espece de galle. Sa fleur est le plus souvent hâtive. MORIN.

JUC, terme de ménage de Campagne, qui se dit du lieu où les poules & les volailles se perchent pour dormir.

JUCHER, se dit des volailles qui se mettent la nuit sur une perche ou sur quelques branches pour dormir. Les oies, ni les cannes ne *juchent* point, elles couchent accroupies à terre.

JUCHOIR, endroit dans le poulailler où les poules juchent. Le *juchoir* ordinairement est construit avec des perches enclavées par les deux bouts dans le mur, ou attachées avec des osiers à d'autres perches posées droites, ou soutenuës en dessous par des chevilles de bois. La premiere maniere est la meilleure, la plus solide, & celle par conséquent qui dure le plus. La seconde est sujette à se déranger, tellement que si on n'a soin de raccommoder les perches, avec de nouvel osier, le *juchoir* tombe en ruine. Quant à la troisiéme espece de *juchoir*, elle peut durer un peu de tems, mais elle ne vaut pas la premiere.

IVETTE, ou IVE MUSQUÉE, sorte de plante qui guérit ceux qui sont attaqués de la goute.

JUGEOLINE, ou JUGIOLINE, plante qui est une espece de digitale, & qu'on appelle autrement *sesame*. Voyez SESAME.

JUILLET. Dans ce mois l'occupation du Laboureur est de labourer ses vignes pour la seconde fois; d'avoir l'œil, ainsi que dans les autres mois, sur ses troupeaux, pour observer s'ils se maintiennent bien. Dans ce mois aussi on commence à moissonner, après avoir disposé la grange à y recevoir les gerbes.

L'occupation du Jardinier est d'arroser, de sarcler fréquemment, de greffer à l'écusson ou à œil dormant, dès le commencement du mois, les pruniers, & les coignassiers à la mi-*Juillet* dans les années avancées. On commence à découvrir les fruits en espaliers, pour qu'ils prennent couleur, particulierement les pêchers; on veille à leurs jets, pour en ôter les pousses inutiles, & on arrose à force les figuiers en caisse. Voilà pour le jardin fruitier.

Dans le potager on recueille force graine; on seme des chicorées pour l'Automne & l'Hyver, des laitues Royales pour la fin de l'Automne, des ciboules & poirées pour le même tems, un peu de raves au frais pour le commencement du mois d'Août, des navets pour en avoir en Automne & en Hyver, des choux de Milan, un peu d'épinars, parce qu'ils sont sujets à monter, à moins qu'on ne les arrose souvent; on seme aussi pour la derniere fois des pois quarrés pour en avoir en Octobre, & on enfoüit les concombres qui sont en pleine terre.

Dans le jardin à fleurs on continuë de lever & de transplanter aussi-tôt les

plantes bulbeuſes, cyclamens printanniers, & autres du mois précédent. On recueille la graine de ce cyclamen, & on la ſeme bien vîte dans des pots. On ente en approche les arbriſſeaux, comme mirthes, jaſmins, orangers & roſiers, & vers la mi-*Juillet* on marcote les œillets quand ils ſont aſſez forts pour cette opération.

On recueille en fruits dans ce mois beaucoup de ceriſes, griotes, bigarreaux, &c. fraiſes, framboiſes; quelques prunes, comme la jaune, la ceriſette; en pommes, la calville d'Eté; beaucoup de poires, comme les madelaine, cuiſſe-Madame, gros blanquet, orange verte, &c. beaucoup de melons, les premieres figues & du verjus de grain.

Les plantes potageres qu'on recueille ſont les artichaux, pois, féves, haricots, choux pommés, melons, concombres, ſalade de toute eſpece, & tout cela en abondance, des chicorées blanches, des raves, &c.

Les fleurs ſont les amarantes ou paſſe-velours, ambrettes, *aſter* ou *oculus Chriſti*, belleſamines, baſilics, belles de nuit, bellevéderes, campanelles, camomilles, capucines, chardons roulans ou panicauts, cyclamens, clématis, conſoudes, coquelicots, coquelourde, croix de Jeruſalem, dictame, digitale, ellébores, erpygium, féves d'Inde, fleurs de Parnaſſe, géranium triſte & celui de Crête, giroflées, grenadiers à fleurs doubles & ſimples, jacées blanches ou lychnis, jacinthes, immortelles, lauriers roſes, limonium, lis, linaires, marguerites, matricaires, mayennes ou pommes d'amour, mufles de lion, muſcipula, narciſſes, nielles, œil de bœuf, œillets de Poëte, orchis ou ſatyrions, penſées ou pieds d'alloüettes, pommes épineuſes, roſes, muſcades d'outre-mer & autres, ſcabieuſes, ſcilles, ſoucis, ſtatices, talaſpis, tourneſols, valériennes, véroniques grandes & petites, & volubilis à feuilles de mauves, &c.

JUIN. Dans ce mois on donne un labour univerſel à tous les jardins. On ſarcle, on arroſe à force, on détourne les eaux d'orage, on fait la guerre aux inſectes, &c.

Dans le jardin à fruits on ébourgeonne tout ce qui ne l'a pas été; on paliſſe les pêchers; on en éclaircit les fruits quand ils ſont trop drus; on en fait autant aux autres arbres fruitiers; on lie, on ébourgeonne la vigne; on arroſe fréquemment les figuiers en caiſſe, on les pince tous; on écuſſonne à la pouſſe vers la Saint Jean les fruits à noyau, ſur-tout les ceriſiers.

Dans le jardin potager il faut ſemer de la chicorée & de la laituë pour le reſte de l'Eté, des pois pour en avoir en Septembre, replanter des poireaux, des cardes poirées, pour en avoir de belles en Automne, & des artichaux pour le Printems ſuivant. On rame les haricots, on recueille la graine du cerfeüil ſemé en Automne, celle des ſcorſonnaires, & généralement toutes les autres graines qui ſe trouvent mûres.

Dans le jardin à fleurs on tond les paliſſades & boüis; on cultive les orangers avec ſoin; on garnit de bonne heure les œillets de baguettes pour en ſoutenir les montans, & on leur ôte ce qu'ils ont de trop de montans & de petits boutons pour fortifier les autres; on ſeme des plantes annuelles pour en avoir des fleurs en Automne. On cueille les graines mûres, comme jacinthes, oreilles d'ours, renoncules, &c. on déplante les tulipes, & on les replante auſſi-tôt qu'elles ſe ſéchent ou qu'elles ſe dépoüillent: on déplante auſſi les anémones & les renoncules, mais toujours après la pluie, & à la fin du mois on leve les plantes qui ne veulent pas demeurer long-tems hors de terre, & on les replante auſſi-tôt, comme les jacinthes, iris, fretillaires, cyclamens printanniers & martagons.

Les jardins fruitiers donnent dans ce mois toutes ſortes de fruits rouges, comme

me fraises, framboises, groseilles, cerises, bigarreaux, guignes, &c. quelques poires, sur-tout des petits muscats, de belles reinettes, & à la fin du mois du verjus.

Les jardins potagers fournissent en abondance toutes sortes de salades avec leur fourniture, de toutes sortes de plantes potageres, d'artichaux, cardes & poirées, de pois & de féves, tant de marais que d'haricots, de champignons & de concombres, d'herbes fines, comme thim, sauge, sariette, hysope, lavande, &c. enfin abondance de laituës de Genes; on y a aussi les laituës Romaines, les alphanges blanches, les pourpiers, quelques melons, & quelques choux pommés à la fin du mois.

Les Fleuristes ont en ce mois des fleurs de toutes façons, tant pour réjoüir la vuë & l'odorat, & fortifier la santé, que pour fournir des plats, faire des vases, &c. comme anémones, antirrhinons de toutes couleurs, argémones, capucines, chévrefeuilles, clématis, coquetiers doubles, croix de Jerusalem, cyanus de toutes couleurs, digitales de toutes especes, filipenduses, fraxilenes, gants notre-Dame, géranions & giroflées de toutes sortes, horminum de Crete, jacées des deux couleurs, jacinthes, iris bulbeux, maritimes & jaunes, juliennes, lychnis de plusieurs sortes, lys blancs, jaunes & alphondéles, lysimachies jaunes, martagons, matricaires, mignards, mignardises, mufles de lion ou de veau, muscipula grande & petite, nasturces d'Inde ou capucines, œillets de toutes sortes, fleurs d'orange, ornithogalons, pavots de toutes couleurs, pensées, phalangions, pieds d'alloüettes, roses de toutes especes, doubles, panachées, églantieres doubles, roses de Gueldre, roses canelles, &c. sauge à fleurs blanches, talaspis de plusieurs especes, toutes bonnes tubéreuses, valériennes, & véroniques grandes & petites.

La Botanique fournit aussi dans ce mois toutes sortes de plantes médecinales.

JUJUBE, fruit du *jujubier* qui ressemble à la cornoüille. Il est blanc ou rouge : on le cueille en Septembre lorsqu'il est mûr. Ce fruit se mange pendant quelque tems, & se conserve dans un lieu sec.

JUJUBIER, arbre qui porte les *jujubes*. Cet arbre n'est gueres moins grand qu'un prunier, mais il est tortu, couvert d'une écorce rude, raboteuse & crevassée. Ses rameaux sont durs, garnis d'épines fortes. Ses feuilles sont oblongues, un peu dures, se terminant en pointe obtuse, de belle couleur verte luisante, légérement dentelée en leurs bords. Ses fleurs sortent d'entre les feuilles, attachées à des pédicules courts, chacune desquelles est ordinairement à cinq feuilles, disposées en rose autour d'une rosette, qui est placée au milieu du calice, de couleur herbeuse ou pâle. Quand ces fleurs sont passées, il leur succéde des fruits verds au commencement, mais ils rougissent en mûrissant. Ils sont gros comme des prunes médiocres, oblongs ou ovales, rouges en dehors, jaunâtres en dedans, charnus, tendres, d'un goût doux & vineux ayant la peau assez dure. Ils renferment un noyau osseux. Le *jujubier* croît dans les pays chauds ; il est fort commun en Provence, & il y en a aussi aux Isles d'Hyeres. Les *jujubes* sont pectorales & apéritives. Elles adoucissent l'âcreté des humeurs, & excitent le crachat.

Le *jujubier* n'exige pas beaucoup de soin ; il croît assez naturellement, & se multiplie de semence en pépiniere. Toute terre lui est propre quand elle est bien meuble & bien exposée au Soleil. La marne est bonne pour la fécondité du *jujubier* : on la seme au mois d'Octobre, & pour en avancer la végétation, il faut en faire tremper la graine dans l'eau, puis la semer en rayons profonds d'envi-

son trois doigts, & tirés au cordeau sur une planche. Quand les *jujubiers* sont levés, il faut soigneusement les sarcler & les arroser, & lorsqu'ils sont assez forts pour être mis en place, on les plante au mois d'Octobre ou de Novembre en quelque endroit dérobé d'un parc, ou autre grand jardin, où il y a des bosquets couverts.

JULIANE, terme de Fleuriste, tulipe colombin, blanc & gris. MORIN.

JULIANE, nom d'une anémone qui a les grandes feuilles blanches, mêlées d'incarnat. Sa peluche est incarnate. MORIN.

JULIENNE, fleur blanche qui sent bon, & qui vient en forme de bouquet. Il y en a aussi de violette, mais elle est plus rare. Ses tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds ou environ. Elles sont rondes, couvertes d'une maniere de poil, & remplies de moëlle. Ses feuilles naissent alternativement sur les branches ; elles sont assez semblables à celles de la roquette, quoique moins découpées, d'une couleur verte noire, & d'un goût âcre. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, fort semblables à celles du giroflier, quelquefois blanches & quelquefois purpurines, quelquefois diversifiées de blanc & de purpurin. Ses semences sont rondes, rougeâtres & renfermées dans des siliques longues & grêles qui succédent à la fleur. Cette plante vient dans les haies, & on la cultive dans les jardins.

Elle se multiplie de graine & de bouture, ainsi que de plan enraciné. Au mois de Septembre ou d'Octobre, on seme la graine de *julienne*, soit en planche, soit en pot, dans une terre meuble, & couverte d'un bon doigt de terreau. Lorsque la plante est levée, on a soin d'ôter les mauvaises herbes, & dans le mois de Mars on l'arrose, quand on le juge à propos. Il y en a qui sement au Printems des *juliennes* sur couche, & qui les transplantent vers la fin d'Avril.

Si on veut avoir des *juliennes* de bouture, on coupe les branches contre le pied : quand les fleurs sont passées, on les fiche en terre, & on les arrose sur le champ. On les met ensuite à l'ombre pendant sept ou huit jours, & l'année suivante on les replante où l'on juge à propos.

Pour multiplier les *juliennes* de plan enraciné, il faut prendre un pied de deux ans qui ait fait touffe ; on en éclate les tiges de telle maniere que chaque brin a des racines. On les replante, & on les arrose aussi-tôt. On les laisse reprendre, & on leur donne une culture convenable. La *julienne* est apéritive. On l'emploie pour le scorbut, l'asthme, la toux invétérée & les convulsions. Elle est encore fort bonne pour exciter les sueurs.

JUPITER, terme de Fleuriste, nom d'un œillet. *Jupiter*, *Junon*, *Mars*, *Mercure*, *Venus*, sont toutes fleurs piquetées de brun, sur un fin blanc, mais leurs fleurs en sont petites. Elles se trouvent à Lille. MORIN.

IVROIE, espece de chiendent, qui pousse des tuyaux à la hauteur de deux ou trois pieds, gros comme ceux du froment, ou un peu plus petits, ayant quatre ou cinq nœuds, de chacun desquels sort une feuille droite, verte, grosse, canelée, embrassant le tuyau par sa base. Ces tuyaux portent en leurs sommités des épis longs d'un pied, & d'une figure particuliere, car ils sont divisés en plusieurs parties, rangées alternativement, de maniere que chacun paroît un petit épi ou paquet, composé de fleurs à étamines, qui sortent du fond d'un calice écailleux. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succéde des graines plus menues que celles du bled, peu farineuses & de couleur rougeâtre. Ses racines sont fibreuses. Cette plante croît parmi le froment & l'orge. On l'appelle autrement en François *zizanie*. Le nom d'*ivroie* lui a été donné à cause que le pain

& la biere, où il en est entré beaucoup, enyvrent & causent des maux de tête. Quelques Botanistes croient que l'*ivroie* s'engendre des grains de froment & d'orge corrompu, & qu'elle se change aussi en froment. Il y a une espece d'*ivroie* que DIOSCORIDE appelle *phœnix*, parce que sa graine est rouge. On la nomme en François *ivroie sauvage*, ou *ivroie de rat*.

JUSQUIAME, plante nommée autrement *hannechane*, dont il y a plusieurs especes. La *jusquiame* noire, ou commune, pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, grosses & rameuses. Ses feuilles sont larges, grandes, molles, découpées les unes proche des autres, de couleur mêlée, jaune & purpurine. Chaque fleur est une campane, découpée ordinairement en cinq parties: elle est suivie d'un fruit qui ne ressemble pas mal à une marmite, & qui a son couvercle qui le ferme exactement. Ce fruit est divisé en sa longueur en deux loges, qui contiennent des semences menuës & noires. Toute la plante a une odeur désagréable. Il y a une *jusquiame* blanche, qui differe de la précédente en ce qu'elle est moins rameuse, & couverte de plus de laine blanche en ce que ses feuilles sont plus petites & plus molles, & en ce que ses fleurs & ses semences sont blanches. Ces deux especes de *jusquiame* sont assoupissantes, & souvent mortelles aux animaux qui en mangent. On ne s'en sert qu'extérieurement dans des onguens, dans des emplâtres, dans des huiles. Le fruit de la *jusquiame* ressemble en quelque maniere à une féve, & lorsque les sangliers en ont mangé, ils sont attaqués, au rapport D'ŒLIEN, de mouvemens convulsifs si étrangers, qu'ils mourroient dans peu de tems s'ils n'alloient se jetter dans un ruisseau pour y boire & s'y baigner. Ceux qui usent de la *jusquiame* parmi les Turcs sont regardés comme des débauchés, & leurs Docteurs, les plus rigides, en condamnent l'usage, comme celui du vin.

La *jusquiame* noire croît presque par toute l'Europe, le long des chemins & des lieux sabloneux. Elle fleurit en Juillet & Août.

La *jusquiame* blanche croît en France dans les masures, près de la mer & dans les lieux âpres du Languedoc, & à l'embouchure du Rhône dans la mer. Elle fleurit aussi en Juillet & Août.

---

# KAL.

KALI, plante qu'on appelle autrement *soude*. Elle croît sur le sable de la mer, & on l'y seme pour la brûler verte. On se sert des cendres pour fondre le verre, pour faire du savon, de la biere, & le sel qu'on nomme *alkali*. *Kali* est le nom que les Arabes donnent à cette plante, qui croît abondamment en Egypte & en Syrie. Les Vénitiens s'en servent pour faire leurs belles glaces, qu'on appelle *glaces de Venise*. Il s'en trouve aussi beaucoup dans le Languedoc, où on le nomme *vitraire*. On dit qu'en Arménie le *kali* croît si haut qu'il devient un arbre raisonnablement grand. BOCHARD dit que cela n'est pas vrai, mais que le *kali* est dans le genre des pois, & que les Arabes l'y mettent. CATEL, dans ses Mémoires de l'Histoire du Languedoc, liv. 1. pag. 50. & 51. dit que l'on retire un notable profit dans le pays d'une herbe qu'on a accoutumé de semer & de cultiver au bord de la mer, laquelle étant venuë à sa perfection on la coupe, &

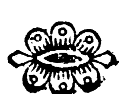
après on la fait brûler dans un creux qu'on fait dans la terre, & qu'on couvre par-dessus, afin que le feu ne puisse prendre air ni aspirer. Cette herbe étant brûlée, l'on découvre ce creux, qu'on trouve plein d'une certaine matiere dure, qui s'appelle dans le pays *salicor*, qui ressemble au sel en roche, & de laquelle après on fait les verres. Cette herbe est appellée des Arabes *kali*, des Latins *salicornia*, & des François *soude*. Il se fait une si grande quantité de ce *salicot* dans le Languedoc, qu'on le transporte en divers Royaumes, mais principalement en Italie, duquel les Italiens fort ingénieux font ces beaux verres qu'ils apportent après, tant en France qu'en Espagne, & aux autres Royaumes de l'Europe. Le P. Roger, Récollet, dans son Voyage de la Terre Sainte, liv. 1. chap. 17. dit qu'à une demi-lieue de la Mer morte en Judée, toute la contrée est couverte de *kali*, que les Arabes brûlent, & dont ils portent vendre les cendres à Jerusalem & à Hébron, où il y a une petite Verrerie pour faire du verre. On en fait aussi du savon dans ce pays. *Voyez* SOUDE.

KEIRI, nom que les Apothicaires donnent aux violettes & aux giroflées jaunes. Elles viennent incontinent au Printems, & sentent meilleur que pas une des autres.

KERMÈS, espece de coque, grosse comme une baie de geniévre, ronde, lisse, luisante, d'un beau rouge, remplie d'un suc de la même couleur, d'une odeur vineuse, d'un goût un peu amer & assez agréable. Elle se trouve attachée & adhérente en maniere d'excrescence à l'écorce d'en bas, & sur les feuilles d'une espece de *chêne verd*, que C. Bauhin appelle *ilex aculeata cocciglandifera*, qui croît en Espagne, en Languedoc, & en plusieurs autres endroits chauds. L'origine du nom du *kermès* vient de ce qu'une espece de vermisseau, piquant ce *chêne verd* pour en tirer sa nourriture, y fait naître une coque, ou une vessie, qui se remplit de suc, & qui en mûrissant devient rouge, comme nous la voyons. Ce petit insecte s'envelope dans la coque. Lorsque l'on fait sécher le *kermès*, il en sort une si grande quantité de petits vers, & de moucherons presque imperceptibles, que toute sa substance intérieure semble s'être convertie en petits insectes. C'est pour cette raison qu'on le nomme aussi *vermillon*.

Le *kermès* est une petite coque ronde, membraneuse, fort fine, lisse, luisante, de couleur d'un rouge-brun, mêlé de blanc cendré, d'environ trois lignes de diamétre, divisée ordinairement en deux cavités inégales, dont la plus grande est remplie d'un nombre presque infini de petits œufs ovales, fort rouges & fort vermeils, & la plus petite, d'une espece de liqueur mucilagineuse, pareillement rouge, qui ne ressemble pas mal à du sang. La graine du *kermès* est d'un grand usage en Médecine, & d'un plus grand encore pour les teintures en écarlate. Elle naît en Provence & en Languedoc d'une espece de *chêne verd* qui ne monte gueres qu'à la hauteur d'un arbrisseau.

KERVA, plante qu'on appelle autrement *ricin*, ou *grande catapuce*, ou *épurge*, dont la graine est un violent purgatif. *Voyez* RICIN.



LABEUR, travail corporel. On dit que les terres sont en *labeur*, quand on les cultive, selon que le pays & les saisons le requierent.

LABOUR: on entend, par ce terme d'Agriculture, un renversement ou remuement de terre, qu'on fait à dessein de la rendre fertile. Ce *labour* se fait avec la charruë, la béche, la main, la houë, la pioche & la cerfoüette, & comme les *labours* regardent les terres, les jardins, les arbres & les vignes, nous allons entrer dans le détail de tous ces différens *labours*.

LABOUR DES TERRES A BLED. Avant que de semer les terres, on leur donne ordinairement trois *labours*, quelquefois quatre, lorsque le fonds est de sa nature bien fertile. On commence le premier *labour*, immédiatement après que les orges & les avoines sont semées, & cette façon s'appelle en bien des pays *sombrer*; en d'autres on se sert du mot de *cassailles*. On dit faire la *cassaille des terres*: c'est ordinairement entre Pâques & la Saint Jean. Ce *labour*, en quelque terre que ce soit, ne doit pas se donner beaucoup profondément, tant pour le soulagement des animaux attelés à la charruë, que pour la maniere de bien ameublir la terre dans la suite.

Lorsqu'on voit après le premier *labour* que les méchantes herbes commencent à renaître sur le guéret, on donne la seconde façon, c'est-à-dire, on *bine* la terre pour détruire les herbes malignes. Ce *labour* se fait plus profondément que le premier.

Quand on a *biné* les terres, on songe à les *tiercer*, ou comme on dit en bien des endroits, à les *rebiner*. Le tems de le faire est lorsque le guéret commence à repousser de méchantes herbes. On ne peut pas dire précisément dans quel mois ces *labours* se doivent donner. Les bonnes terres qui poussent plus souvent des herbes qui leur nuisent, que ne font les méchantes terres, demandent par conséquent plus de façon. La prudence d'un Laboureur, & l'expérience qu'il doit avoir du labourage, lui font aisément juger du tems qu'il doit employer à ces travaux qui se succédent les uns aux autres.

Il n'y a point de régles certaines pour ce qui regarde la maniere de labourer les terres; chaque pays le fait diversement & conformément à la nature, & au tempérament du terroir où il est situé. Les uns labourent en sillons, plus ou moins larges que les autres, & aussi plus ou moins élevés.

Les sillons larges, & dont les raies sont presque de même hauteur, se tracent dans les lieux dont les terres ne sont pas sujettes a s'imbiber d'eau; au lieu qu'on sillonne hautement & en dos d'âne dans les pays où le terroir garde long-tems les eaux qui tombent du Ciel. Ces deux différentes natures de terres font aussi qu'on leur donne en bien des endroits, la troisiéme façon, différemment qu'on ne fait en d'autres; car dans les pays secs, où l'eau s'écoule promptement, au lieu de labourer en droit sillon, on le prend de travers, & dans les lieux où cela se pratique, on l'appelle *traverser* la terre. Ce *labour* est le meilleur qu'on lui puisse donner, car tout y est également remué.

Mais dans les endroits où la terre reste long-tems imbibée d'eau, cette méthode de labourer, quoique très-bonne,

ne convient pas, sinon dans les années extrêmement séches. Les sillons doivent toujours être fort élevés dans les terres sujettes à s'imbiber, afin que l'eau s'y égoutte plus facilement.

Les terres destinées pour les orges, les avoines, & autres grains ou légumes, dont on veut remplir la grange, demandent aussi trois *labours*. Pour avoir de toutes ces sortes de bleds en abondance, il faut, si-tôt qu'on seme les bleds, labourer les champs qu'on aura moissonnés, & dans lesquels l'étruble est encore existante. Cette étruble, ainsi mêlée avec la terre, produit un bon effet; elle se convertit en un amendement, par le secours duquel la terre rapporte de gros grains en abondance.

Le tems de ce *labour* est celui (en quelque pays que se puisse être) où il fait bon commencer à semer les avoines. C'est ordinairement vers le 15. de Février, ou au commencement du mois de Mars.

Dans les terres où il y a des arbres, on ne doit point labourer que le fruit ne soit noüé : le *labour* vaudroit encore mieux si on laissoit venir le fruit de la grosseur du pouce avant que de labourer.

On ne doit donner que trois *labours* à une terre séche, après une petite pluie ou lorsque le tems est couvert. Si au contraire la terre est humide & grasse, on lui donne au moins quatre *labours*, dans un tems chaud & sec. Les *labours* se commencent vers le mois d'Avril, & se continuent de mois en mois.

Un Laboureur, qui sçait son métier, ne laisse point passer la saison de labourer ses terres. Il ne le fait pas aussi trop tôt; ces deux extrémités sont à éviter. Il ne laboure point une terre lorsqu'elle est trop séche, ou trop humide. Dans le premier cas, la terre perdroit de l'humeur qu'elle contient. Dans le second, la terre deviendroit d'une dureté à ne pouvoir s'ameublir.

Un Laboureur ne doit point exercer ses bœufs à la charruë pendant l'Hyver, tems peu favorable. Il doit connoître la nature & le tempérament de sa terre, y proportionner ses engrais, ses labours & sa semence. Un fonds heureux demande à être labouré plus profondément, & veut une semence plus forte qu'un champ maigre & moins rempli d'humeur. Les terres grasses, les fortes & les nouvelles n'en valent que mieux, quand on leur donne plus de trois façons. Un premier *labour* ne doit pas être si profond que le second; le second tant que le troisiéme, & ainsi successivement. Enfin on ne met jamais deux fois de suite du froment, du méteil, ou du seigle, dans une même terre; mais de l'avoine, de l'orge, des pois, de la vesce, pour la laisser reposer ensuite. *Voyez* LABOURAGE.

LABOUR AUX ARBRES qu'on éleve. Dans les grands plans où les bestiaux vont pâturer, on doit quatre fois l'an labourer les arbres quatre pieds à l'entour de la tige: mais dans ceux où les bestiaux n'entrent point, on laboure toute la terre avec la charruë ou avec la béche aux endroits où la charruë ne peut passer, pour y semer du bled ou de l'avoine de deux années l'une. On a soin de la bien fumer chaque fois que l'on y seme du bled, & de la labourer quatre fois pendant l'année qu'elle sera en jachere. On continue ainsi jusqu'à ce que les arbres soient grands, & qu'ils empêchent par leur ombrage les grains de profiter. Alors on peut abandonner le *labour* entier & se contenter de l'entretenir autour du pied des arbres, selon qu'ils en auront besoin. Les *labours* fréquens ont cet avantage qu'ils empêchent les terres fortes de se crevasser, & ils maintiennent toujours fraîches celles qui sont légéres & sabloneuses.

Dans les plans espacés de huit à dix toises, & disposés pour pouvoir toujours labourer la terre & la semer, il n'y faut apporter d'autre soin que celui qui se

pratique pour les terres ordinaires de *labour*, sinon qu'il faut prendre garde que la charruë en approchant des arbres ne les gâte.

Pour bien entretenir les plans d'arbres nains en buisson, il est nécessaire de labourer toute la terre quatre fois l'année avec la béche, ou avec la houë fourchuë, & de n'y semer aucune graine, sinon dans le milieu des allées, où l'on peut, & à quatre ou cinq pieds des arbres; faire des plantes de fraisiers ou de petites herbes à salade, car les autres herbages & les fleurs font tort aux arbres, lorsqu'elles sont plantées dans le *labour* & sur les racines, à la réserve néanmoins des anémones & des renoncules qui peuvent se mettre dans le pied de la muraille, d'autant qu'elles n'ont que très-peu de feuillages & de racines. On peut encore par cette même raison planter dans le bord du *labour*, à six pieds des arbres, une rangée de fraisiers.

Nous avons dit qu'il falloit donner quatre *labours* aux arbres; cependant l'ordinaire est de ne leur en donner que trois. Le premier au commencement de Novembre. Il doit être profond aux terres séches & légéres, afin que les neiges & les pluies de l'Hyver prochain les puissent humecter. Il est même avantageux de mettre de la neige aux pieds des arbres plantés dans ces sortes de terres. Dans celles qui sont fortes & humides, comme elles ont plus besoin de chaleur que d'humidité, il ne faut qu'un petit *labour*, afin que les pluies n'y pénétrent pas trop. On doit toujours faire ce *labour* dans un tems sec & doux.

Le second *labour* se fait à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, & il est important de le faire quand le fruit est noüé & jamais dans le tems de la fleur, parce que la terre nouvellement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui aux moindres gelées blanches, qui sont ordinaires dans cette saison, s'attachent aux fleurs & les font périr; ce qui n'arrive point quand la terre est ferme. Ce second *labour* doit être profond dans les terres humides, comme dans les légéres, parce qu'elles y reçoivent aisément de l'humidité, & que les autres ne se fendent point dans le hâle.

Le troisiéme *labour* se fait à la Saint Jean, ou au commencement de Juillet, pour donner la grosseur & la qualité au fruit, & faire mourir les méchantes herbes. Pour cela, on le fait bien moins profond que le second dans les terres humides; & dans les légéres & sabloneuses, on ne fait qu'ôter les herbes avec la ratissoire, ou tout au plus on ne fait qu'ouvrir la terre fort légérement, & même après une pluie, de peur que le Soleil ne brûle les racines des arbres, surtout lorsqu'ils sont jeunes.

Les *labours* sont si nécessaires aux arbres, que faute de les faire on voit souvent une bonne poire fondante devenir pierreuse à n'en pouvoir manger. Outre ces trois *labours*, il est bon de faire des ratissages de tems à autre, pour faire mourir toutes les méchantes herbes, & ouvrir la terre aux rosées de la nuit.

LABOUR DES JARDINS. Les *labours* sont d'une nécessité plus indispensable dans les jardins que dans les champs: à la vérité ils n'y sont pas si forts, & on ne les fait ordinairement qu'à la béche & à la houë, au plus à la fourche, & rarement à la charruë; mais plus ils sont superficiels, plus il faut les réitérer souvent.

Ce n'est qu'à force de remuer la terre & de mettre celle de dessous à la place de celle de dessus, qu'on la rend meuble & légére, susceptible de l'humidité de la rosée & de la pluie, de la chaleur du Soleil & des sels de fécondité qui nagent dans l'air; c'est aussi le *labour* fréquent, qui, en même tems qu'il détruit les mauvaises herbes, rend la terre facile & fait pousser les plantes; c'est ainsi que le *labour* donne de la fertilité aux terres qui en ont peu, ou qu'il la conserve

dans celles qui en ont ſuffiſamment.

Le premier *labour*, qui eſt le défrichement du jardin, doit ſe faire dans un tems ſec pour les terres humides ou fortes, & dans un tems humide pour les terres légéres, ſabloneuſes, ou pierreuſes. De même celles-ci ſe contentent de *labours* de profondeur médiocre, & les autres ont beſoin d'être remuées à fond & labourées à vive jauge. Le tout ſe régle ſur les différens tempéramens des terres.

Après ce *labour* général, il eſt néceſſaire de laiſſer repoſer la terre pendant quelque tems, afin qu'elle puiſſe ſe lier, & qu'abonnie par les rayons du Soleil & autres influences, elle devienne plus capable de recevoir toutes ſortes de plantes & de ſemences. Cela doit être particulierement pour le potager, ſi l'on en fait le défrichement en Septembre ou en Octobre; car alors la terre a tout l'Hyver pour ſe mijotter, & la gelée qui donne deſſus la rend extrêmement bonne & douce. Elle s'améliore encore davantage, ſi l'on attend à y ſemer chaque choſe dans ſa ſaiſon. La plus propre pour commencer eſt l'Automne, ſi l'on veut être fourni ſucceſſivement toute l'année de tout ce qu'un potager peut produire. On y donne auparavant un ſecond *labour* d'un bon pied, ou d'un pied & demi de profondeur, & ſi le fumier qu'on aura répandu ſur la ſurface ſix ſemaines, ou deux mois plutôt, n'eſt pas bien conſommé, il faut le faire deſcendre au fond de la jauge avec la béche.

On prépare de la même maniere chaque quarré dans la ſaiſon qui précéde celle où l'on voudra enſemencer; ainſi pour les ſemences du Printems, il faut que la terre ſoit fumée & labourée en Hyver; & pour ſemer & replanter en Eté, il faut labourer & fumer dès le commencement du Printems.

Le vrai tems de labourer ſe regle ſur la qualité des terres, comme la premiere façon qu'on leur donne, c'eſt-à-dire, que les terres chaudes & ſéches doivent en été être labourées ou un peu devant la pluie, ou pendant la pluie, ou incontinent après, & ſur-tout s'il y a apparence qu'il en doive tomber; ſi bien que pour-lors on ne ſçauroit preſque les labourer, ni trop ſouvent, ni trop avant quand il pleut; & par une raiſon oppoſée, il ne les faut gueres labourer pendant le grand chaud, à moins qu'on ne les arroſe auſſi-tôt. Les terres fortes, froides & humides, ne doivent au contraire être labourées que dans les grandes chaleurs, & jamais en tems de pluie. Le ſeul reméde, pour celles qui ſe gercent, eſt de le faire très-fréquemment & fort avant.

On ſe contentoit autrefois de donner quatre *labours* par an aux arbres fruitiers, un en chaque ſaiſon; mais il eſt très-utile de les labourer encore plus ſouvent, en quelque ſorte de terre qu'ils ſoient. Il faut néanmoins prendre garde de ne jamais le faire quand ils ſont en fleur, non plus qu'à la vigne quand elle pouſſe, parce que la terre fraîchement remuée exhale au Printems beaucoup de vapeurs pernicieuſes aux fleurs & à la vigne; d'autant plus que les gelées blanches, qui ſont alors fort ordinaires, peuvent arrêter & fixer ces exhalaiſons près de la ſurface & ſur les fleurs, qui en étant attendries & humectées courent riſque de périr plus facilement.

A l'égard des plantes & herbes potageres, il n'eſt pas moins néceſſaire d'en tenir toujours la terre meuble, ſoit à force de labourer à la béche, comme artichaux, cardons & autres, ſoit à force de béquiller & de ſerfoüir aux endroits, où par la trop grande proximité des plantes on ne peut employer que la ſerfoüette; par exemple, dans les fraiſiers, les laituës, les chicorées, les pois, les féves, les céleris, &c.

Quand on laboure des planches entieres, ou même des quarrés pour y ſemer ou replanter, on diſpoſe le *labour* de maniere

maniere qu'il puiſſe mieux fournir au beſoin des plantes qu'on y deſtine. Il y en a qui veulent plus d'humidité que d'autres, comme les artichaux, les ſalades, l'oſeille, les plantes à groſſes racines; ces plantes doivent profiter amplement des eaux de dehors. Pour celles qui ſe contentent de moins, comme les aſperges, il eſt ſuperflu de ſe trop tourmenter à leur donner de l'humidité.

Dans l'intervalle des *labours*, on doit avoir ſoin de ratiſſer ou d'arracher les méchantes herbes qui croiſſent particulierement l'Eté & l'Automne, & qui ſe multiplient à l'infini ſi on les y laiſſe grainer. On détruit aiſément les mauvaiſes herbes quand les labours ſont récens; mais s'ils ſont plus vieux faits, il faut labourer de nouveau: par ce moyen ces méchantes herbes miſes au fond de la terre s'y pourriſſent & y ſervent d'un nouvel engrais. Il faut en excepter le chiendent & le liſeron, qu'on doit toujours extirper & déraciner avec grand ſoin.

Ces *labours*, comme on l'a déja dit, doivent être différens. Il s'en fait de profonds, & cela en pleine terre au milieu des quarrés; & de plus légers, ſçavoir, autour du pied des arbres, ſur les aſperges & parmi les menus légumes. Pour ceux-là, dans les terres aiſées, on ſe ſert de la béche & de la houë, & dans les terres pierreuſes, cependant aſſez fortes, on prend la fourche & la pioche, dont on ſe ſert auſſi pour herſer ou remuer, & rompre les motes de terre nouvellement enſemencées de graines potageres, & les faire ainſi entrer au-deſſous de la ſuperficie, où elles ſe doivent germer.

La néceſſité des *labours* fréquens ne permet pas de ſemer ou de planter, ſoit beaucoup d'herbes potageres, ou beaucoup de fraiſiers, près du pied des eſpaliers & des autres arbres à fruits. Il n'y faut que des choſes qui ſubſiſtent fort peu de tems, comme des ſalades à replanter: il eſt encore plus à propos de n'y rien mettre, ſi l'on veut que les arbres s'en portent mieux. Exceptons à l'égard des eſpaliers les plantes qui aiment le voiſinage des murs, & qui ont néceſſairement beſoin de cet abri pour être printannieres. Exceptons auſſi les plantes des bordures, qui doivent toujours accompagner les allées & garnir le bord des plate-bandes, enſorte que le reſte du terrein des plate-bandes, qui doit être au moins de trois pieds, reſte libre, & il ſuffit pour les eſpaliers & buiſſons, & pour quelques plantes printannieres.

Pour avoir la facilité de biner & de ſerfoüir ſans rien gâter, on diviſe les quarrés dans leur largeur en diverſes planches de quatre à cinq pieds, les ſéparant par des ſentiers d'un pied, afin qu'on puiſſe ſerfoüir à droite & à gauche, ſans marcher ſur les *labours*, & ſuivant que la terre que l'on a eſt forte ou légére. On ſoutient les bords de ces planches en appuyant le rateau contre, pour empêcher que l'eau des arroſemens & des pluies ne s'écoule dans les ſentiers, ou même on tient ceux-ci un peu plus élevés.

Dans les terres ſéches & légéres, il faut donner un *labour* fort profond à l'entrée de l'Hyver, & un pareil incontinent après qu'il eſt paſſé, afin que la pluie & les neiges de l'Hyver & du Printems les pénétrent aiſément. Pour les terres fortes & humides, on doit ſe contenter de leur donner au mois d'Octobre un petit *labour*, ſeulement pour ôter les méchantes herbes, & attendre à leur en donner un fort grand à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, ſi c'eſt pour les arbres; car il eſt néceſſaire que leurs fruits ſoient noüés, pour éviter l'inconvénient qu'on en a dit.

LABOUR DES VIGNES. Dans les terres fortes le premier *labour* ſe fait dès le commencement de Mars, pourvu néanmoins que la terre ſoit ſaine, & qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il doive

bientôt tomber de l'eau. Dans d'autres terres on attend jusqu'à la fin d'Avril, quand le tems est sec ou qu'il gele un peu, & que la vigne n'est pas encore avancée; cette façon en est beaucoup meilleure, parce que les herbes meurent plus aisément, & on ne laboure que pour les détruire. On doit bien prendre garde en donnant cette façon de ne pas découvrir le fumier qu'on a mis dans la pousse avant l'Hyver; car pour peu qu'il parût, il attireroit infailliblement les gelées lorsqu'elles arrivent dans cette saison.

Le *binage*, qui est le second *labour*, se donne dans les terres fortes dès le vingtiéme de Mai, pourvu qu'il n'y ait point du tout de gelées à craindre; c'est dans ce second *labour* qu'il est nécessaire de remuer le fumier, où l'on n'a pas touché en donnant le premier. Cette façon est bonne dans un tems bien sec, parce que les herbes meurent plus aisément.

Il faut dans ce *labour*, comme dans tous les autres, que les tasses d'herbes soient tournées de telle sorte qu'il n'y ait que leurs racines qui paroissent; les mauvais Vignerons se contentent de les remuer sans les tourner, ce qui fait qu'au lieu de mourir, elles reprennent racines. Ils le font quelquefois par négligence, plus souvent par intérêt, & jamais par mégarde, afin que l'héritage de leurs maîtres leur fournisse toujours de l'herbe pour nourrir leurs vaches, au lieu que les vignes qui leur appartiennent sont toujours extrêmement nettes.

Le *rebinage*, qui est le troisiéme *labour*, doit commencer avec le mois de Juillet, & même auparavant si cela se peut, & toujours être entierement fait avant que la moisson commence. Plus il fait sec, plus ce *labour* est bon, parce qu'en remuant la terre on remplit les fentes que la chaleur y auroit pû faire, & par ce moyen le pied de la vigne se maintient plus frais. On doit bien prendre son tems pour donner cette façon, & ne la point retrancher sous prétexte qu'il n'y a point du tout, ou que très-peu de raisins dans la vigne; car si on l'omet, il se pourra faire que la terre jettera de plusieurs sortes d'herbes qui ont des graines, lesquelles tombent à terre quand elles sont mûres, s'y conservent pendant l'Hyver, & ne manquent jamais dans le Printems & dans le cours de l'année suivante de produire de nouvelles herbes, qui ne laissent pas que de faire du tort à la vigne, où il n'en faut jamais souffrir.

On donne aussi quelquefois à la vigne un quatriéme *labour*, ce qu'on appelle ordinairement *cartager*. On ne doit pas refuser cette façon aux vignes, où on a mis du fumier depuis la derniere vendange, & lorsque l'année a été pluvieuse, parce que les fréquentes pluies & le fumier produisent pour l'ordinaire des herbes qui usent la terre, & empêchent que les raisins ne profitent & ne mûrissent, les Vignerons n'étant pas obligés de donner cette façon, à moins qu'on ne les y ait obligés par un marché; il est juste de leur en tenir compte en la leur payant en particulier. Ce n'est point trop que de leur donner trois livres par arpent, pourvu que leur ouvrage soit bon.

Vers le quinziéme du mois d'Août on releve les vignes & on coupe les bouts des grands bourgeons, excepté ceux des brins qui doivent servir à faire des fosses l'année suivante, parce que ce bois ne sçauroit quelquefois être trop long. Cette petite façon sert à faire grossir & mûrir le raisin, & à donner plus de force au bois.

Quoique nous ayons parlé de tous les différens *labours*, nous nous trouvons obligés d'avertir le Lecteur, que M. Tull, Auteur Anglois, a donné une nouvelle maniere de labourer les terres, les plantes & les jardins: c'est aussi sur ces principes que M. du Hamel, de

l'Académie Royale des Sciences, vient de donner son Traité de la culture des Terres. Ce n'est qu'un *in*-12. Ce précieux Ouvrage est si clairement, si succinctement écrit, & si utile, qu'il doit être entre les mains de tout le monde. On y verra combien il est plus avantageux d'augmenter la fertilité des terres par les *labours* que par le fumier. Les secours des fumiers, dit-il, sont limités, & on n'apperçoit point les bornes de ceux que les *labours* nous produisent. Les plantes mêmes élevées dans le fumier, n'ont jamais la saveur agréable de celles qui croissent dans une bonne terre non fumée. Les fruits & les légumes qui sortent des jardins situés aux environs des grandes Villes ne sont pas d'un aussi bon goût que ceux qui proviennent des jardins de campagne. Sa raison est que dans les premiers le fumier y est prodigué, & que dans les autres il y est menagé, parce que les Jardiniers n'en ont pas en abondance.

C'est la même chose pour les vignes: celles qui ne sont que bien & fréquemment labourées donnent un vin plus délicat, & meilleur que celles qui sont continuellement chargées de fumier. M. Tull va jusqu'à dire que le fumier donne aux plantes des qualités venimeuses, parce que les animaux venimeux se trouvent plus fréquemment dans le fumier qu'ailleurs. M. du Hamel n'est pas en cela de son sentiment, puisque tous les jours un pied d'aconit croît dans un jardin à côté d'une plante salutaire, & au contraire, comme il le remarque, une plante, qui de sa nature seroit venimeuse, étant élevée dans une terre très-fumée le seroit moins, que si elle avoit cru dans une terre séche & maigre, par la même raison qu'un pied de céleri a plus de saveur & de vertu dans une terre maigre que dans une terre très-fumée. De plus le fumier attire les insectes, qui rongent ensuite les plantes.

Les fréquens *labours* sont également bien aux terres fortes & aux terres légéres, puisque des Fermiers ont éprouvé qu'en doublant le nombre des *labours*, leurs terres ont été plus fertiles que si elles avoient été beaucoup fumées. Enfin ces *labours* sont bien moins coûteux que tous ces fumiers dont on charge les terres. Qu'on lise le Livre ci-dessus cité, tant pour le *labour* des terres, que pour ceux des plantes vivaces & annuelles, & des jardins, si l'on veut changer de méthode, suivre les principes de M. Tull, & se conformer aux grandes connoissances qu'a M. du Hamel sur cette matiere.

LABOURABLE, épithete qu'on donne aux terres qui rapportent des grains. On dit: la Beauce ne consiste qu'en terres *labourables*.

LABOURAGE; ce mot se dit tant de l'art de labourer la terre que de l'action & de la besogne du Laboureur. La manœuvre du *labourage* seule contient cinq opérations très-fructueuses. Elle fend la terre, & par-là elle détruit les méchantes herbes qui la sucent: elle l'unit, pour que la substance du fonds, les engrais, les rayons du Soleil, & la douceur de la rosée & des pluies s'étendent par-tout également: elle la mêle pour ranimer les sels nécessaires à la végétation: elle la rejoint pour mieux nourrir dans son sein les grains qu'elle adopte, & pour les défendre contre les froidures, contre les humidités & contre les oiseaux; & enfin elle la rend meuble, pour qu'elle soit & plus tendre & plus active au besoin de ses productions, plus susceptible des influences supérieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroissement & à la perfection de ses fruits.

La culture des terres est différente suivant les pays, ou plutôt suivant la qualité du terroir, sur lequel il est à croire que chaque Province régle son usage. Tout revient cependant toujours au même point, qui est de proportion-

ner les bêtes & les ustensiles du *labourage*, le nombre, la profondeur, la figure, la saison des labours, & le repos des terres à la qualité des terres mêmes.

Il y a des terres qui produisent tous les ans, mais il y en a peu de cette force; il n'y en a même que fort peu, à qui il suffit de donner la cinquiéme année de repos. Il y en a davantage qui produisent & se reposent alternativement d'année à d'autre. En général il y a par-tout trois sortes de terres dans un Domaine, pour peu qu'il soit étendu. Il y en a des fertiles, des moyennes & des maigres; ordinairement plus des unes que des autres, suivant la situation du fonds & le climat. En tout cela on ne peut donner d'autre régle à suivre que l'usage des lieux, qu'il faut croire fondé en bonnes expériences, si mieux on n'aime éprouver la fertilité de son fonds, mais sans épurger les engrais, & sans vouloir opiniâtrement forcer ou épuiser sa terre. Cependant, suivant les principes de M. Tull, les terres bien labourées peuvent produire tous les ans.

Les chevaux & les bœufs sont les bêtes qu'on emploie le plus au *labourage*. Quant à la préférence entre eux, elle dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'usage des lieux; car dans les Provinces où il est d'usage de labourer avec les bœufs, les chevaux sont ordinairement rares, & au contraire les bœufs le sont dans celles où on ne laboure qu'avec les chevaux. On y emploie celui de ces deux animaux, dont l'espece est la plus commune dans le pays.

D'un côté le bœuf laboure plus profondément, & est plus propre aux terres argilleuses & fortes; il va au travail plutôt que le cheval, & en revient plus tard. Il résiste plus au travail, est moins sujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois, & quand il est usé de fatigue ou de vieillesse, il est encore bon à vendre ou à manger, au lieu que le cheval usé n'est plus propre à rien.

D'un autre côté le bœuf ne va qu'une fois le jour au *labourage*, de sorte que l'après midi il faut un autre attelage que celui qui a travaillé le matin, au lieu que les mêmes chevaux vont matin & soir. De plus le cheval y fait trois fois plus d'ouvrage. Il est infiniment meilleur pour le charroi. Il est unique pour la selle & pour les voitures de commodité, & il n'y a point d'animal au monde qui rende plus de service.

Il y a des endroits où l'on met les vaches à la charruë, mais elles y font bien moins d'ouvrages, & demandent beaucoup plus de ménagement que les bœufs.

En Italie on se sert de bufles, leur travail est encore plus fort & plus profond que celui de nos bœufs. Ils travaillent même plus long-tems, sont plus diligens, & coûtent bien moins de harnois.

On laboure en Auvergne avec des mulets, ils font assez bien ce travail, sont de grande fatigue, & dépérissent peu, mais ils sont fort lunatiques. Les mules font beaucoup plus d'ouvrage que les mulets.

Les ânes servent aussi au *labourage*, principalement dans la Sicile, dans la Calabre, & dans beaucoup d'autres endroits; mais en France où les terres sont apparemment plus fortes, & les ânes moins puissans que dans ces endroits-là, on ne les emploie gueres au labour, à moins que ce ne soit dans des terres extrêmement légéres.

Les bêtes qui servent au *labourage*, doivent être choisies fortes, d'un bon corsage, jeunes, ni grasses, ni maigres, & être bien nourries & bien entretenuës. Il ne faut point non plus épargner ni soins, ni dépenses pour leurs harnois, parce que quand ils sont en bon état, elles en font bien plus d'ouvrage. On

dit qu'elles ne ſont point incommodées des mouches, ſur-tout les bœufs, quand avant que de les mener aux champs on les a froté des baies de laurier cuites dans de l'huile. *Voyez* LABOUR.

LABOURER, terme d'Agriculture; c'eſt cultiver la terre en la remuant. *Voyez* ci-deſſus LABOURAGE & LABOUR.

LABOUREUR, homme de campagne qui laboure les terres, ou pour lui, ou pour autrui. Un *Laboureur* pour bien faire ſon devoir doit être robuſte, vigilant, adroit à manier la charruë, fort verſé dans la connoiſſance des différens genres des terres, afin de leur donner à propos les façons qui leur conviennent. Il eſt bon qu'un *Laboureur* ſoit d'une taille avantageuſe, il a moins de peine quand il tient la queuë de la charruë que s'il étoit petit. Il s'en rend plus maître, & par-là il prévient mieux les défauts dans leſquels elle tomberoit infailliblement, ſi on la laiſſoit aller où les chevaux & les bœufs la traînent. C'eſt le ſentiment de COLUMELLE, qui dit auſſi là-deſſus qu'un grand homme ſe laſſe moins en labourant la terre qu'un petit, parce, ajoûte-t'il, que le premier n'a pas beſoin d'élever les bras comme l'autre, ce qui eſt une ſituation fort incommode.

Outre les connoiſſances qu'un *Laboureur* doit avoir ſur ce qui regarde ſon travail, il eſt encore néceſſaire qu'il ſoit homme de réflexion ſur l'œconomie du ménage. Il faut qu'il aime ſes chevaux & ſes bœufs, qu'il les gouverne avec ſoin, qu'il ſoit matinal. Il doit être fourni de tous les inſtrumens qui ſont propres au labourage, & ſe rendre un peu ingénieux à en raccommoder quelques-uns, au cas qu'ils viennent à ſe rompre.

LABURNUM, arbre de médiocre grandeur, qui eſt une eſpece de citiſe. Il reſſemble à l'anagyris, excepté qu'il n'eſt point puant. Son bois eſt dur, les Payſans en font des pieux dont ils enferment leurs champs. Ses feuilles ſont trois à trois, ſans poil & d'un verd aſſez enfoncé en deſſus, veluës & d'un verd-pâle en-deſſous, attachées à une queuë menuë, ronde, veluë. Ses fleurs ſont légumineuſes, ſemblables à celles du petit genet de couleur jaune. Après qu'elles ſont tombées, il paroît des gouſſes ſemblables à celles des pois, leſquelles contiennent des ſemences groſſes comme des lentilles; on les nomme autrement *aubours*. M. TOURNEFORT l'appelle *citiſus alpinus latifolius flore racemoſo pendulo. Inſt. R. Herb.* 648.

LABYRINTHE, en terme de Jardinage, eſt une piece de jardin d'ornement coupée de divers chemins, qui rentrent l'un dans l'autre & embarraſſé de détours, d'où l'on a peine de trouver l'iſſuë quand on y eſt une fois entré. Un *labyrinthe* ſe forme avec de la charmille. Cet ornement n'eſt plus gueres en uſage. Il y a encore le *labyrinthe* de Verſailles & celui de Saux.

LACINIE', terme de Botanique. Les Botaniſtes appellent des feuilles *laciniées*, celles qui ſont compoſées de pluſieurs autres feuilles étroites & longues comme celles du fenoüil.

LACTANCE, nom d'une tulipe qui eſt de couleur flamer blanc & rouge. MORIN.

LAGOPUS, plante qui eſt une eſpece de trefle. On l'appelle auſſi *pied de liévre*. Voyez PIED DE LIEVRE.

LAICHE, eſpece d'herbe qui croît dans les prés, & qui ſe mêlant avec le foin bleſſe la langue des chevaux.

LAINE, poil ou toiſon que portent les brebis & les moutons. La *laine* eſt d'un grand profit à la campagne. Heureux les climats où l'on peut nourrir des troupeaux à *laine*. Elle eſt d'un bon débit; on en ourdit de la tiretaine à la campagne, dont les Payſans s'habillent. On en tricote des bas, & lorſqu'elle n'eſt point filée, on la fait carder pour en faire des matelas. On n'entre point dans

le détail de tous les ouvrages de la *laine*, on ne parle seulement que de ceux que l'œconomie fait fabriquer dans les maisons de campagne. Il faut avoir soin de mettre la *laine* à l'air, crainte que les mites ne s'y mettent. La *laine* blanche est plus estimée que la noire. TAVERNIER rapporte que la *laine* d'Asie est plus fine que celle de l'Europe. Il faut donner plusieurs préparations à la *laine*, la dégraisser, l'échauder, la carder, la fouler, la filer & la teindre. On appelle *laine mere* celle qui se prend sur le dos des brebis & des moutons, c'est la meilleure. Il y a de la *laine* qu'on appelle *cuisse*, & d'autre qu'on appelle *ventre*, à cause de l'endroit de la bête où on la prend. On appelle *laine cruë*, celle qui n'est point apprêtée. On file la *laine* en échevaux, en pelotons. Les *laines* les plus estimées sont les *laines* de Ségovie, les *laines* d'Angleterre, les *laines* de Berri. On dit que les dernieres ont une propriété singuliere que nulle autre n'a, qui est de faire des ligatures avec toutes sortes d'autres *laines*.

Dans l'Antiquité on estimoit celles de l'Attique, celle de Mégare, celles de Laodicée, celles de Milete, &c. En Italie celles de la grande Grece, celles de l'Apulie ou l'Apouille, mais principalement la *laine* de Tarente. On vante encore celle de Parme & celle d'Altino dans la Lombardie, qui du tems de COLUMELLE l'emportoit même sur celle de Tarente. *Voyez* cet Auteur, liv. 7. chap. 2. & VARR. II. liv. *de Re Rust.* chap. 2. qui dit qu'on avoit coutume de couvrir les brebis de peaux, pour que leur *laine* ne se gâtât point.

LAIS, terme des Eaux & Forêts. Jeune baliveau de l'âge du bois, qu'on laisse quand on coupe le taillis, afin qu'il revienne en haute futaie. Toutes les Ordonnances sur le fait des Eaux & Forêts enjoignent de laisser par chacun arpent vingt-six balliveaux de l'âge du bois, qu'on nomme des *laïs*, outre les baliveaux anciens & modernes. Ce mot vient du verbe *laisser*, parce que *lais* est un jeune arbre qu on laisse dans les coupes de bois, qu'on ne coupe pas comme le reste du bois.

LAIT, liqueur qu'on tire du pis d'une vache. Le *lait* qui donne le plus de crême est le meilleur, & celui qui rend le plus de beurre, & qui fait les fromages les moins bons. Le *lait* veut être tenu proprement. Il faut que la laiterie où on le met soit fraîche en Eté, & chaude en Hyver, qu'elle soit bien nette & un peu acrée, afin que ce qu'on y met ne contracte point de mauvais goût. En Eté le *lait* ne doit pas reposer plus d'un jour après avoir été trait, crainte que la trop grande chaleur ne le fasse cailler. C'est pour-lors qu'il s'aigrit & qu'il ne vaut plus rien. On peut en Automne le laisser plus long-tems sans l'employer. Pour l'Hyver c'est le tems où il donne plus de peine à mettre en œuvre, car le froid comme le chaud le fait également cailler, s'il n'est dans une laiterie à l'épreuve des gelées. Il y en a qui pour éviter l'inconvénient y mettent une poële de feu, lorsqu'ils jugent qu'il peut geler fortement; & lorsqu'on a attrapé le Printems, on commence à mieux venir à bout de faire quelque chose du *lait*, que dans la saison précédente.

Sçavoir bien choisir le *lait*, est quelque chose d'utile à la campagne, & le bon *lait* se connoît par sa blancheur & par son odeur. Tout le *lait* qui a une couleur bleuâtre, n'est point gras. Il y en a d'autre qui est trop clair, tel qu'est celui de la plûpart des laitieres, qui y mêlent de l'eau pour le faire foisonner. Cette tromperie se connoît aisément à l'œil & au goût. Pour éprouver le *lait*, on remarque qu'il est d'une bonne substance, lorsqu'étant mis sur l'ongle il ne coule pas comme de l'eau; mais qu'il y demeure attaché en maniere de perle

ronde. On tire du *lait* la crême dont on fait le beurre. *Voyez* BEURRE. On en fait des fromages, après qu'on l'a mis en presſure. *Voyez* FROMAGE. Le *lait de brebis* eſt encore d'un grand ſecours à la campagne, ainſi que le *lait de chèvre*; on en fait de très-bons fromages.

LAITAGE, terme de baſſe-cour; c'eſt tout ce qui ſe fait avec le lait, comme beurre, fromage & autre choſe. Le *laitage* veut être tenu proprement; c'eſt l'emploi des femmes de campagne. Il y a des pays, où l'on ne vit que de *laitage*.

LAITERIE, lieu où l'on ſerre le lait, où l'on bat le beurre, où l'on fait le fromage. Une *laiterie* doit être ſituée ſi à propos, qu'elle ſoit chaude l'Hyver, & fraîche l'Eté, afin que le *laitage* s'y conſerve malgré les chaleurs & les gelées. On doit la tenir bien nette, bien fermée, bien enduite de mortier & blanchie. Les tables & uſtenſiles doivent être ſouvent lavés, la fenêtre par où doivent venir le jour & l'air néceſſaires pour y travailler, & diſſiper le mauvais goût que le laitage cauſe à la longue, garnie d'un bon treillis à petites mailles, en ſorte que les chats, les rats, ni aucune ordure n'y puiſſe faire tort. Il eſt bon qu'il y ait auſſi un évier bien propre & bien coulant, pour laver les uſtenſiles & jetter toutes les ſaletés.

Une *laiterie* doit être garnie de tables, ais, terrines & pots de différentes grandeurs, de baquets, & de toutes les uſtenſiles néceſſaires aux différentes façons de laitage, telles que ſont une ou deux barates, qui eſt le bari à battre le beurre, haut de deux pieds, large par le bas & étroit par le haut, garni de ſon couvercle percé d'un trou, au travers duquel paſſe la batte-beurre, des claies, des écliſſes qu'on appelle autrement chazerets, caſerons ou bornes, c'eſt-à-dire, de petites cages de bois, ou de petits moules, ſoit de bois, ſoit de terre, dont le fond eſt d'oſier ou percé à petits trous, pour faire ſécher les fromages, & en laiſſer écouler le lait clair. Des cuilliers pour dreſſer le lait, celles de bois ſont plus propres que celles d'étain, ou de cuivre, ou de fer; des couloires qui ſont des eſpeces d'écuelles rondes, dont le fond eſt percé pour couler le lait au travers d'un linge qu'on met deſſus. Des cages d'oſier à deux étages, hautes de deux pieds & demi ſur un pied de diametre, pour ſuſpendre à l'air & y mettre égoutter les fromages, &c. Il faut choiſir, pour avoir ſoin du laitage une ſervante de confiance, qui ne peut pas être trop propre ſur elle, & ſur tout ce qui l'approche, & qui ne ſçauroit laver & balayer trop ſouvent la *laiterie* & les uſtenſiles qui y ſervent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaiſe odeur, araignées, &c.

LAITERON, vulgairement LACERON, plante dont il y a deux eſpeces générales; une liſſe, l'autre rude & épineuſe. Le *laiteron* liſſe a une petite racine fibrée, blanche. Sa tige croît à la hauteur d'un pied & demi, creuſe en dedans, tendre, de couleur purpurine. Ses feuilles ſont longues, liſſes, découpées comme celles de la dent de lion, dentelées, rangées alternativement. Ses fleurs naiſſent au ſommet des branches par bouquets, à demi fleurons jaunes, plus petites que la dent de lion. Quand ces fleurs ſont paſſées, leur calice devient un fruit qui ſoutient de petites ſemences oblongues, garnies chacune d'une aigrette. Cette plante rend un ſuc laiteux. On l'appelle auſſi *palais de liévre*, parce que les liévres en ſont friands.

Le *laiteron* rude a ſes feuilles entieres, ou peu laciniées, approchantes de celles de l'endive, embraſſant la tige par leur baſſe, de couleur verte, obſcure & luiſante, garnies d'épines longues, dures & piquantes. Ses fleurs, ſes ſemences & ſes racines ſont ſemblables à celles du *laiteron* liſſe. Il rend auſſi un ſuc laiteux.

Ces deux especes de *laiteron* sont humectantes, rafraîchissantes, apéritives. On s'en sert pour les inflammations du foie, de la poitrine, & pour purifier le sang. Cette plante vient dans les lieux incultes & le long des chemins. Elle fleurit en Juin ou Juillet.

LAITEUX, ce qui rend un suc blanc, semblable à du lait. *Lactarius.* Le figuier, le titimale, le laiteron sont des plantes *laiteuses*.

LAITUE, plante dont il y a deux especes générales; une cultivée, & l'autre sauvage. La cultivée comprend plusieurs especes, il y en a de pommées & de non pommées.

La cabusse, ou *laituë* pommée, a les feuilles courbées qui croissent en rond, fort serrées, approchant de la figure des choux-cabus.

Les *laituës.* crépuës ont les feuilles crépées, plus grandes que celles de la grande endive, & chiquetée tout à l'entour.

Les *romaines* ont les feuilles grandes & droites, plus tendres & plus blanches au dedans que les autres.

Les *vertes* ont les feuilles fort grandes & contournées, avec une couleur verte fort vive, qui leur a donné ce nom.

Les *laituës* sont cultivées dans les jardins potagers, elles sont en assez grand nombre. Les voici : la *laituë à coquille*, les *crêpes vertes & blondes*, la *royale*, la *rouge*, qui se sement les premieres sur couche vers la fin du mois de Janvier : la *laituë george*, la *mignone*, la *belle-garde*, la *laituë de la passion*, les *gênes blondes*, la *capucine*, l'*impériale*, la *laituë courte*, la *frisée*, l'*aubervilliere*, les *perpignanes & blondes*, les *chicons*, les *romaines* ou *alphanges*.

Les *laituës*, de quelque sorte qu'elles soient, ne se multiplient que de graine qui est longuette, un peu ovale, toute rayée en long, très-menuë & pointuë aux extrémités. Les unes l'ont noire comme l'*aubervilliere*, & la plûpart des autres l'ont blanche. Lorsque les *laituës* sont semées au Printems, elles montent en graine au mois de Juillet, mais les *laituës* d'Hyver, qu'on appelle autrement *à coquille*, après avoir passé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, montent en graine au mois de Juillet.

La *laituë à coquille* se seme communément en pleine terre au mois de Septembre, & on la transplante en Octobre. On peut néanmoins la semer au mois de Février sur couche & sous cloches; alors elles sont bonnes à manger en Avril.

La *laituë de la passion* demande une terre légere; on la seme en même tems que la *laituë à coquille*. Elle tire un peu sur le rouge.

La *laituë george* & *les mignones* veulent des terres sabloneuses.

Les *crêpes vertes & courtes* demandent une terre légére.

La *laituë royale*, la *belle-garde*, la *gêne blonde*, les *capucines*, les *aubervilieres* & les *perpignanes* commencent à donner des salades vers la mi-Juin, & en fournissent tout le mois de Juillet.

La *laituë romaine* & l'*impériale* en donnent en même tems.

Les *jeunes vertes* se mangent en Juillet, & passent tout le mois d'Août.

Pour faire promptement lever la *laituë*, & en manger en Janvier ou en Février, il faut faire des couches. On fait ensuite tremper dans l'eau un sachet de graine de *laituës* environ quatre heures, après quoi on la retire & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gelée ne puisse pas pénétrer. Cette graine ainsi mouillée s'égoutte & s'échauffe, de maniere qu'elle vient à germer; pour-lors après avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton

qu'on

qu'on appuie ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on l'y seme si épaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon. Il faut un boisseau de graine pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large; on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légérement. Chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut; par-dessus cela on met ou des cloches, ou du playon, qui empêchent que les oiseaux ne la mangent, que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée en la détruisant ne gâte la semence. On ôte ce playon quand la semence commence au bout de cinq ou six jours à lever. cette petite *laituë* dix ou douze jours après est d'ordinaire assez grande, pour être coupée au couteau & mangée en salade, cela s'entend, si les glaces ou les neiges, & même la chaleur de la couche ne sont pas excessives.

Entre les *laituës* qui pomment, on compte les *cabusses*, celles à plusieurs têtes sur un même pied, celles à *coquille*, celles de *gênes* & la *romaine frisée* qui pomme en forme de chicorée.

Pour les autres qui ne pomment point, comme les frisées sans pommer & quelques autres, il faut les lier pour les faire blanchir; ce sont les *laituës* à feuilles de chêne, ou royale & les chicons. Elles se sement pendant toute l'année, excepté l'Hyver; car depuis qu'on commence à en mettre sur la couche, jusqu'à la fin du mois d'Octobre on en peut élever.

Pour faire pommer les *laituës*, il ne s'agit que de les replanter à demi-pied, ou un peu plus près l'une de l'autre. Les planches des espaliers & contrespaliers y sont propres. Durant les chaleurs les *laituës* ont peine à pommer, si ce n'est à force d'arrosement, la saison les faisant monter en graine. Les *laituës de Gênes* sont à préférer à toutes les autres, à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'Hyver sur terre étant replantées.

Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les semer, & à mesure qu'elles croissent les éclaircir, afin de donner lieu à celles qui restent de s'élargir & d'augmenter. Quelques-uns les replantent, mais c'est se donner trop de peine pour une plante si facile à élever.

Les royales & les chicons veulent être replantés à un pied au plus éloigné les uns des autres, & quand on voit que la plante couvre toute la terre, alors par un beau tems non pluvieux, la rosée du matin étant essuyée, on les lie de deux à trois liens par étage & à plusieurs reprises, c'est-à-dire, en ne les liant pas toutes comme elles se rencontrent sous la main, mais choisissant les plus fortes les premieres, pour donner de l'air aux plus foibles. Pour faire blanchir promptement ces *laituës*, on met par-dessus chaque plante un pot de terre semblable au creuset des Orfévres, & on les couvre d'un fumier bien chaud, cela les fait blanchir en peu de tems.

La graine de toutes sortes de *laituës* est fort facile à recueillir, à cause que les grandes chaleurs en font recueillir beaucoup plus que l'on ne voudroit de celles qui ont été semées des premieres. On arrache les pieds de ces *laituës* quand on voit qu'il y a plus de la moitié des fleurs passées. On les accote tout de bout contre les lates des contrespaliers, où on les laisse mûrir & dessécher pendant dix ou douze jours. Quand la graine est bien séche, on la froisse entre les mains, on la nettoie de sa balle & on la serre en mettant chaque espece à part.

Pour la *laituë sauvage*, elle est semblable aux *laituës* des jardins. Néanmoins sa tige est plus grande, & ses feuilles sont plus blanches, plus âpres, plus minces, plus ameres au goût & plus épineuses. Ses feuilles sont décou-

pées comme celles du grand *hieracium*. Ses fleurs & sa graine sont différentes de celles que l'on cultive. Cette plante croît dans les champs & dans les lieux incultes; elle fleurit en Juillet & en Août.

La *laituë* a été ainsi appellée, parce qu'elle est de toutes les plantes potageres celle qui rend le plus de lait.

De toutes les especes de *laituës* dont plusieurs ont été plus recherchées par leur rareté que par leur bonté, les Anglois n'en connoissent point de meilleures que la *laituë romaine*, la *laituë impériale* & celle de *Silésie*.

Toutes ces *laituës* pomment extrêmement bien, & ont un fort bon goût, dit Bradeley. Ils sement la *laituë brune de Hollande* au milieu d'Août, pour être en état d'être transplantée en Septembre, & de passer l'hyver, soit qu'ils la destinent à pommer au commencement du Printems, ou à être coupée en salade pendant l'Hyver. Ils lui donnent une bonne terre légére & une exposition chaude, de même qu'à toutes les autres especes, sur-tout quand ils les sement vers l'Automne. Leurs *laituës impériales* & de *Silésie* semées vers le tems que la précédente, & transplantée dans des endroits chauds, deviennent fort grandes, & sont en état d'être coupées de fort bonne heure au Printems: mais les *laituës romaines* n'y supportent point les gelées.

Ils sement toutes ces especes en pleine terre parmi d'autres herbages, & pour en avoir toujours provision, & n'en point manquer, ils en sement tous les mois, depuis le mois de Mars jusqu'à la récolte d'Hyver, & ils les transplantent dans des carreaux à environ cinq pouces les uns des autres. Trois semaines après qu'elles sont levées, car l'action de les transplanter contribuë beaucoup à les faire pommer.

Ils laissent monter en graine les *laituës* qui produisent de grosses pommes dès le commencement du Printems; ils les soutiennent avec un bâton, de crainte que les vents ne les endommagent: mais l'espece *impériale* monte difficilement en graine, à moins qu'on ne coupe le sommet de la pomme, & qu'on ne l'écarte avec soin, afin de livrer passage à la tige à fleur, & alors la plante seroit en danger de pourrir s'il venoit à pleuvoir. C'est pourquoi on doit mettre une cloche de verre par-dessus. La graine est en état d'être cueillie dès qu'elle montre son duvet, alors on arrache la plante, on la met sécher, comme nous l'avons déja dit, dans une serre ou ailleurs, jusqu'à ce que l'on juge que la graine soit en état d'être battuë.

Bradeley remarque que quoique les plantes dont on conserve la graine soient de très-bonne espece, néanmoins ces graines dégénerent, si on les cultive dans le même jardin où elles ont été recueillies. C'est pourquoi si l'on a un honnête correspondant qui recueille tous les ans la graine dont on a besoin, il faut en faire un échange avec lui, & tous les deux, on y trouve son avantage.

J'ai dit plus haut que les especes de *laituës* les plus connuës dans nos jardins, étoient la *laituë à coquille*, les *crêpes vertes & blondes*; la *royale*, la *rouge*, la *laituë george*, la *mignone*, la *belle-garde*, la *laituë de la Passion*, les *Gênes blondes*, la *capucine*, l'*impériale*, la *laituë courte*, la *frisée*, l'*aubervilliere*, les *perpignanes*, les *blondes*, les *chicons*, les *romaines* ou *alphanges*. Voilà celles du moins dont ont parlé la Quintinie, Chomel, Liger & ceux qui ont écrit après eux. Mais le curieux Auteur de l'*Ecole du Potager*, joint à ces especes la *bagnolet*, la *dauphine*, la *bapeaume*, la *batavia*, l'*Italie*, la *paresseuse*, la *Versailles*, la *cocasse*, la *grosse Allemande*, la *pomme de Berlin* & la *longue vissée*.

Il ne met point dans cette classe le *chicon* ou la *laituë romaine*. Les précé-

dentes sont toutes *laituës* pommées, & comme celles-ci ne le sont point, il en fait avec raison une classe particuliere. Il en connoît douze à quinze especes, mais il n'y en a que sept qui soient généralement connuës, & cultivées. Ce sont la *romaine hative*, le *chicon verd*, le *gris*, le *blond*, le *rouge*, le *panaché* & l'*alfange*. Les autres sont des especes de peu de mérite ou dégénérées. Il y a encore d'autres *laituës* qui ne jettent que des feuilles en quantité, grandes, lisses & allongées, sans former de pomme. Ceux qui en cultivent les lient comme les *chicons*. Elles blanchissent, mais elles sont sujettes à pourrir. Ainsi on distingue trois especes principales de *laituës*, celles-ci dont on fait peu de cas; les pommées qui font la seconde classe, & dont les Curieux & les habiles Jardiniers trouvent tant d'especes différentes; les *chicons* qui sont dans la troisiéme classe. La *laituë sauvage* pourroit encore faire une quatriéme classe; nous en avons parlé. Finissons cet article par dire, que quoique les *laituës pommées* & les *chicons* viennent dans toutes sortes de terres, il y en a cependant qui viennent mieux en certaines terres que dans d'autres; c'est au Jardinier à faire l'épreuve de son terrein, & à voir l'espece de *laituë* qui y réussit le mieux. *Voyez* l'*Ecole du Potager*, tome 2. page 102. & suivantes.

Quant aux propriétés des *laituës*, elles sont bonnes à l'estomac, font dormir, lâchent le ventre. On dit que le trop grand usage est nuisible à la vûë. La graine de *laituë* en fleur prise en breuvage rafraîchit; ses feuilles entrent dans les lavemens & les bouillons rafraîchissans. Appliquées seules sur le front en bandeau, ou fricassées avec le vinaigre, avec le pourpier, le cerfeuil & la pimprenelle, elles guérissent de la migraine. L'usage fréquent de cette plante laiteuse est favorable aux nourrices, pour entretenir & augmenter leur lait. On tire de ses feuilles une eau distillée, qui sert communément de base aux juleps rafraîchissans & aux somniferes. Les Poulmoniques, Asthmatiques, ou ceux qui crachent le sang ne doivent point manger de *laituë*. Son suc mêlé avec de l huile rosat appaise la douleur de tête, & fait dormir les fébricitans, enduit au front & aux temples.

La *laituë sauvage* a aussi ses propriétés en Médecine; elle est froide & séche. Son jus pris en breuvage avec vinaigre miellé, purge les superfluités aqueuses par le bas, il nettoie la sanie de l'œil, & ôte toutes les fumées, éblouissemens & nuages des yeux. Sa semence prise en breuvage arrête la gonorrhée. Son suc laiteux est abstersif, il purge & fait dormir comme le pavot; il est bon aux Hydropiques. L'eau distillée des feuilles éteint la soif dans les fiévres ardentes.

LAMBRUSQUE, espece de vigne sauvage, qui croît sans culture au bord des chemins & dans des haies. Son fruit est un fort petit raisin, qui quand il mûrit devient noir, mais quelquefois il ne mûrit point. *Lambusque* se dit aussi du fruit de la *lambrusque*.

LAMPSANE, plante dont la racine est simple, blanche, fibrée. Elle pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, ronde, canelée, rougeâtre, creuse, rameuse. Ses feuilles d'en bas sont d'une figure & d'une grandeur approchantes de celles du laitron lisse; mais celles qui accompagnent le haut de la tige & des rameaux sont oblongues, étroites, pointuës, sans queuë. Ses fleurs sont des bouquets ronds, à demi-fleurons jaunes. Ses semences sont un peu longues, déliées, ordinairement pointuës, noirâtres. Toute cette plante rend un suc laiteux amer. Cette plante est vulnéraire & déterfive; elle est spécifique pour les dartres farineuses. Il faut bassiner souvent avec son suc les parties affligées.

LANDE, grande étenduë de terre mal-propre au labour, & qui ne produit que des genets, des bruyeres & des brossailles. Il y a des *landes* cependant où l'on peut semer ou planter du bois, lorsque le sable n'y regne pas trop, car où il naît des buissons qui sont des arbrisseaux sauvages, il vient bien du chêne, des bouleaux, du hêtre & autres arbres champêtres dont les bois taillis sont composés. Ainsi il ne faut attribuer ce défaut de produire, qu'à la négligence de ceux auxquels ces *landes* appartiennent, pour ne vouloir pas les cultiver. Mais il y a des *landes* qui ne sont que sablons, quoiqu'il y en ait qui passent pour telles, & qui changeroient bientôt de noms, si on vouloit en les cultivant leur apporter tous les soins qu'elles demandent.

LANGOBERT, nom d'une espece de poire. C'est une assez grosse poire longue, colorée d'un côté, & d'un gris roussâtre de l'autre. Le bois de l'arbre ressemble extrêmement à celui du beurré, & la poire n'y ressemble pas mal.

LANGUE, se dit par les Fleuristes en parlant de l'iris bulbeuse, de trois feuilles de cette fleur, desquelles l'extrémité se releve en haut, & qui sont jointes à trois autres feuilles, dont l'extrémité panche vers la terre, & qui se nomme menton. Ce nom s'est donné à ces feuilles, à cause de la ressemblance qu'elles ont avec la *langue*. LIGER.

LANGUE DE BŒUF, est une plante qu'on appelle autrement *buglose*. Voyez BUGLOSE.

LANGUE DE BOUC, est une plante qu'on appelle autrement *vipérine*, ou *herbe aux viperes*. Les Grecs l'ont appellé ἔχιον, c'est-à-dire, *vipérine*. On l'a aussi appellée *alcibiacum*, parce qu'un certain *Alcibius* en découvrit le premier la vertu contre les viperes; car en ayant été mordu en dormant, il fut guéri en avalant le jus de cette herbe, dont il mit après le marc sur la plaie. *Voyez* VIPERINE.

LANGUE DE CERF, est une plante qui pousse de sa racine huit ou dix feuilles, & quelquefois davantage, longues ordinairement d'un demi pied, larges d'environ deux doigts, pointuës en façon de *langue*. Sa graine naît sur le dos des feuilles dans des sillons membraneux, fendus dans leur longueur, & qui renferment un amas de coques entassées les unes sur les autres. Chaque coque est presque ovale, entourée dans sa moitié d'un cordon, par la contraction duquel ces coques se déchirent & répandent quelques semences. Sa racine est fibreuse & noirâtre; elle est un peu astringente, pectorale & vulnéraire. On l'appelle autrement *scolopendre vulgaire*. Il y a plusieurs autres especes de *langues de cerf*. Elle croît dans les lieux ombrageux & les vallées humides & pierreuses. Elle produit ses premieres feuilles en Avril.

LANGUE DE CHEVAL, est une plante à laquelle on a donné ce nom, parce qu'on a trouvé quelque ressemblance de la figure de sa feuille avec celle de la *langue d'un cheval*; d'où vient qu'on l'appelle aussi *hippoglossum*. On l'appelle encore *laurier alexandrin*. C'est une espece de *houx-frelon*, que M. TOURNEFORT nomme *reus Augusti folius fructu folio innascente*. Voyez LAURIER ALEXANDRIN.

LANGUE DE CHIEN, plante qui a été ainsi nommée, parce que ses feuilles ont la figure de la *langue d'un chien*. Elles sont longues, étroites, pointuës, lanugineuses, molles blanchâtres. Ses fleurs sont semblables à celles de la buglose, de couleur rouge tirant sur le purpurin. Son fruit est à quatre capsules, hérissées de poils piquans qui s'attachent aux habits. Chaque capsule contient une semence; sa racine est longue, grosse, noire en dehors, blanche en dedans. Cette plante est incrassante,

rafraîchissante, adoucissante. C. Bauhin l'appelle *cynoglossum majus vulgare.* Il y a plusieurs especes de *langues de chien.* Elle croît dans les lieux sablonneux, elle est commune dans les bois, & aux bords des chemins. Elle fleurit en Juin. Sa semence est mûre en Juillet.

LANGUE DE SERPENT, ou LANGUE SERPENTINE, petite plante qui pousse une queuë haute comme la main, soutenant une seule feuille, semblable en quelque maniere à une petite feuille de poirée, mais plus grasse, charnuë, lisse, droite, quelquefois longue & étroite, quelquefois large & arrondie. Il sort du haut de sa queuë un fruit qui a la figure d'une *langue* applatie, à bords relevés, & divisés dans leur longueur en plusieurs petites cellules qui renferment une poussiere très-menuë. Ses racines sont fibreuses. Cette plante est vulnéraire. Quelques-uns prétendent qu'on guérit les descentes par l'usage de la poudre de cette herbe. Il y a plusieurs autres especes de *langues de serpent.* Elle a été ainsi nommée, à cause que son fruit a la figure de la *langue d'un serpent.* Elle naît dans les fonds humides, mais elle ne dure que depuis le milieu de Mai jusqu'à la fin de Juin.

LANSAC, nom d'une espece de poire, qu'on appelle aussi la dauphine, & en quelque endroit lichefrion d'Automne. Sa grosseur ordinaire est comme celle des bergamotes, & il n'y en a de bonnes que les petites. Sa figure est entre ronde & plate, plate par la tête, & un peu allongée vers la queuë. Sa couleur est d'un jaunâtre pâle, son eau est sucrée, un peu parfumée; elle a sa peau lisse, sa chair jaunâtre, tendre & fendante; son œil gros & à fleur, sa queuë droite & longuette est assez grosse & charnuë. Il y en a qui sont parfaites pour le goût, mais ce n'est que quand elles sont médiocrement grosses, & que sur-tout la plûpart de leur peau est couverte, pour ainsi dire, d'un manteau roux ou minime, ce qui arrive souvent à celles qui sont venuës dans des terres séches, ou en arbre de tige : car d'un autre côté cette espece de poire est pâteuse, insipide; en un mot une des plus imparfaites, quand étant venuë dans des terres froides & humides, & surtout à des buissons touffus, elle a acquis la grosseur du beau messire-jean, & qu'elle a le coloris d'un verd blanchâtre. Elle mûrit à l'entrée d'Automne. La Quintinie dit : pour faire des fruits d'Automne, ce que je choisis sont des *lansacs :* les poires de bon-chrétien d'Hyver, de petit oin, de *lansac*, d'épine, &c. seront toujours insipides & la plûpart pierreuses, ou pâteuses & farineuses, si elles sont dans un fond froid & humide, quelque soit le pied, sauvageon, ou coignassier, & principalement en buisson. Il dit encore, en fait de poires cruës, j'aime en premier lieu celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau douce, sucrée & de bon goût, & sur tout quand il s'y rencontre un peu de parfum, telles sont les poires de bergamote, de *lansac*. . . La madote, le besideri, & sur-tout la poire de *lansac* pour l'Automne, & généralement presque toutes les poires d'Hyver qui sont bonnes à manger cruës, sont admirables cuites, pourvu qu'on les mette au feu avant qu'elles soient en maturité, car autrement la cuisson les réduit en bouillie.

LAPATHUM, sorte de plante, qu'on appelle autrement *parelle* ou *patience.* Voyez PATIENCE.

LAPEREAU, quelques uns écrivent LAPREAU, petit lapin de l'année.

LAPIN, petit animal sauvage qui se retire dans les bois, & qui y creuse des terriers. Il y a de la différence entre les *lapins de garenne* & ceux de *clapier.* Celui de *garenne* a le poil plus roux &

moins épais que celui de clapier, & il n'est pas si gros, ni si gras, mais il a la chair bien plus délicate, plus agréable & plus saine, parce qu'il vit en pleine liberté dans un grand mouvement, & se nourrit souvent de plantes aromatiques; c'est pourquoi qu'il est sauvage, & beaucoup plus vif & plus agile que le *clapier*, qui est lourd, mélancolique, endormi & se laisse souvent prendre par le renard quand on le met en liberté dans le clapier. En récompense les *lapins de clapier* peuplent beaucoup plus que ceux de *garenne*, parce que ceux-ci étant sauvages, ils se rencontrent & s'accouplent moins souvent, & ne portent que trois ou quatre fois l'an, au lieu que dans le *clapier* les hazes portent tous les mois de l'année, hormis quelquefois le mois de Février. On appelle *lapins de clapier*, & communément *mangeurs de choux*, tous les *lapins* domestiques, soit qu'ils viennent d'un *clapier*, ou qu'ils aient été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs; de même qu'on qualifie tous les *lapins de garenne*, tous les sauvages, soit *lapins* de vraie *garenne*, *lapins* de bois, buissonniers ou autres. Au reste il ne faut pas toujours s'arrêter à la couleur des *lapins*, car il y en a de blancs, de bruns, de noirs, de gris, de jaunes & de bigarrés.

Les *clapiers* se nourrissent de tout ce qu'on leur présente, soit foin, fruits, plantes potageres, herbes, &c. & les sauvages subsistent des fruits, du brout, de feuilles, écorces & racines des plantes de leur habitation, principalement des plantes aromatiques, comme thim, serpolet, genievre; & si la garenne est trop peuplée pour qu'ils aient une nourriture suffisante & fassent bon corps, il faut y semer un peu d'orge ou d'avoine, pour y rester & y servir de pâture. Il faut aussi leur y porter du foin pendant l'hyver, à cause de la stérilité de la saison.

En leur portant à manger, on peut aisément les accoutumer a venir au siflet, pourvu que ce soit une personne qu'ils aient coutume de voir, par exemple un Garennier. On punit comme voleurs publics ceux qui détruisent les *halots* ou *raboulieres*; c'est ainsi qu'on appelle les trous où le *lapin* se retire.

Les *lapins* détruisent entierement un jardin quand ils y trouvent entrée; ils rongent jusqu'au jeune bois, coupent tout à fleur de terre, & leur dent est presque toujours mortelle. Il faut boucher avec du fil de fer les ouvertures des murs, & les grilles par où ils pourroient passer, & s'il y a des terriers dans le jardin, on les détruit avec des furets, ou par des pieges.

Le voisinage des garennes est aussi très-dangereux pour les vignes & pour les bleds, car les *lapins* paissent souvent par troupes les bleds en herbes, & ils broutent les bourgeons de la vigne, & jusqu'aux racines des plans quand la terre est couverte de neige. Le moyen le plus sûr pour prévenir ces désordres, c'est de leur donner assez de foin à manger dans le bois, d'autant que le grand danger n'est que pendant quelques jours du Printems, ne pouvant pas encore alors trouver beaucoup à vivre.

Il y a des gens, qui pour écarter les *lapins* de leurs vignes pendant qu'elles sont en bourgeon, & de leurs bleds pendant qu'ils sont en herbes, font fondre du soufre, puis y trempent des bâtons de saule fort menus & fort secs par un bout, & les fichent en terre par l'autre bout, tout le long de la piece de terre que l'on veut conserver. On met ces petits bâtons enfoncés à six pieds l'un de l'autre, puis on y met le feu; les *lapins* haissent l'odeur du soufre, & n'approcheront point de la piece ensoufrée; & comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, il n'y aura qu'à recommencer de quatre jours en quatre jours, jusqu'à ce que le bourgeon de la

vigne & du bled ſoient hors de danger.

LAPPON, nom d'une tulipe, qui eſt colombin blanc & rouge. MORIN.

LARMOIE, terme de Fleuriſte ; nom d'une tulipe qui eſt gris de lin & blanc de larmes. MORIN.

LASERPITIUM : il y a pluſieurs eſpeces de cette plante. Celle que C. BAUHIN appelle *laſerpitium Gallicum*, pouſſe une tige haute, ſemblable à celle de la férule, canelée, noüeuſe, fangeuſe. Ses feuilles ſont diſpoſées en ailes, fermes & roides, garnies par derriere de quelques poils rudes. Ses fleurs ſont à cinq feuilles diſpoſées en roſes, & attachées à de grandes ombelles. Ses ſemences ſont aſſez grandes, jointes deux à deux, garnies chacune en leur longueur de quatre grands feuillets en vives-arrêtes, odorantes, de couleur de buis. Elle eſt inciſive, atténuante, réſolutive, vulnéraire.

LAVANDE, plante aromatique. CHOMEL n'en a connu que deux eſpeces, la grande & la petite; mais il y en a de huit eſpeces, la *lavande* mâle, la *lavande* femelle, la *lavande* d'Angleterre, la *lavande* grandes feuilles, la *lavande* d'Eſpagne, la *lavande* des Indes, & deux eſpeces de *lavandes* annuelles. Les ſix premieres ſont vivaces, & peuvent ſe multiplier de graines, de boutures ou de pieds enracinés mais il eſt plus ordinaire de les replanter toutes formées. La ſeconde eſpece, qui eſt la *lavande* femelle, eſt la plus connuë dans nos jardins. On en ſépare les vieux pieds en pluſieurs parties, qu'on replante pour l'ordinaire autour des quarrées d'un jardin potager ; cela ſe fait au Printems comme en Automne. Toute terre lui eſt à peu près égale, elle reprend aiſément racine, & réſiſte au mauvais tems. On doit au bout de trois ans la renouveller, car elle feroit un trop grand écart On en coupe les épis lorſqu'ils ſont en pleine fleur, & on les laiſſe ſécher. La graine ſe recueille au mois d'Août ou de Septembre. Elle pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, longues, quarrées. Ses feuilles ſont oblongues, plus petites que celles de la *lavande mâle*, autrement appellée la *grande lavande*, blanchâtres. Ses fleurs ſont en gueule, petites. Elles naiſſent à la cime des tiges & des branches, diſpoſées comme par anneau, & en maniere d'épi, de couleur bleuë ou violette. Ses ſemences ſont menuës, oblongues, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Toute la plante & principalement la fleur, rend une odeur forte, aromatique, agréable. Elle eſt ſouveraine pour fortifier les nerfs & le cerveau. On ſe ſert des bains & fomentations faites de *lavande* dans les paralyſies, convulſions, apoplexies & autres ſemblables maladies. Ses fleurs avec la canelle, la noix de muſcade, les clous de gérofle guériſſent les battemens de cœur. L'eau diſtillée de ſes fleurs guérit les défaillances & les maux de cœur. La conſerve & l'eau diſtillée de la *lavande* font un pareil effet. On ſe ſert de l'eau de *lavande* pour les bains de propreté, & elle eſt auſſi agréable aux ſens qu'utile aux corps. La *lavande* a bien d'autres propriétés, mais je renvoie aux livres qui en parlent.

La *grande lavande*, ou la *lavande mâle*, a les mêmes vertus & les mêmes propriétés ; elle ne differe de la premiere, qu'en ce que ſes feuilles ſont plus grandes, & que ſon odeur eſt plus forte. Mais on la cultive moins que l'autre eſpece, peut-être parce qu'elle fournit moins.

L'Auteur de l'*Ecole du Potager*, dit de la *lavande d'Angleterre*, qu'elle eſt fort délicate, ſujette en pleine terre à périr pendant l'Hyver, & que ceux qui la veulent conſerver ſûrement, doivent la mettre en pot, & l'enfermer dans la ſerre. Elle ne vient pas ſi touffuë que les précédentes. Ses feuilles ſont auſſi

plus maigres & plus blanchâtres que les précédentes. La fleur en eſt blanche & l'odeur plus douce.

La *lavande à grandes feuilles* n'eſt pas beaucoup connuë ; comme elle a la même odeur & la même ſaveur que les précédentes, on lui croit les mêmes vertus. Elle demande néceſſairement la ſerre, c'eſt ce qui fait qu'elle eſt rare. Elle s'éleve en arbuſte, & jette beaucoup de rameaux. Sa feuille eſt liſſe, longue & pointuë, peu large, d'un beau verd, & ne fleurit que peu, ou point du tout.

La *lavande d'Eſpagne* eſt une autre plante de curioſité ; les Botaniſtes l'appellent *ſthœcas*. Elle a la feuille extrêmement fine & découpée & d'un verd naiſſant. C'eſt un arbuſte qui s'éleve à douze ou quinze pouces, il a les fleurs bleuës, diſpoſées en épis comme les précédentes, & ſon odeur eſt plus douce & un peu différente des autres.

La *lavande des Indes* eſt encore une plante qui n'eſt cultivée que des Curieux. Elle réſiſte un peu mieux en pleine terre : ſa feuille eſt oblongue, grande, épaiſſe, d'un verd foncé. Elle a l'odeur des deux premieres eſpeces. C'eſt un arbuſte qui jette beaucoup de rameaux. Ses épis ſont plus courts, ſa fleur plus petite, & ſa couleur plus pâle.

Les deux *lavandes annuelles* ont beaucoup moins de vertus que les autres. On les ſeme ſur couche au mois de Mars, on les replante enſuite ; la graine mûrit au mois de Septembre. On les arroſe quand elles en ont beſoin, de même que les autres plantes qu'on empote, pour les conſerver dans la ſerre. La premiere *lavande annuelle* porte une feuille découpée, d'un verd de pré, & devient un arbuſte de quinze ou dix-huit pouces de haut. Elle a une fleur bleue, diſpoſée en épis ; ſon odeur n'eſt pas auſſi forte que celle des autres eſpeces de *lavande*. Elle donne une graine petite & arrondie, un peu allongée, de couleur brune. L'autre eſpece eſt de même un arbuſte ; ſa feuille eſt plus régulierement découpée. Sa fleur eſt de même & n'a pas plus d'odeur ; ſa graine menuë extrêmement, plus longue que ronde, eſt d'une couleur brune, tirant un peu ſur le rouge.

Il n'y a point de jardin, où on ne doive trouver de la *lavande* de la premiere & de la ſeconde eſpece, les autres ne ſe trouvant que chez les Curieux Amateurs des plantes rares. Son vrai climat eſt la Provence, & une partie du Languedoc où elle croît en auſſi grande abondance, que les habitans en chauffent le four, comme ils font auſſi avec la ſauge & le romarin. Dans ce climat, qui lui eſt naturel, on lui trouve encore plus de vertus qu'elle n'en a ici, quoique nous lui en trouvions aſſez pour la rendre recommandable.

LAUREOLE, eſpece de garou ou de *thymelœa*, qu'on diſtingue en mâle ou en femelle. La *lauréole* mâle a une tige quelquefois ſimple, quelquefois diviſée en pluſieurs rameaux flexibles & difficiles à rompre, couverts d'une écorce cendrée ou blanchâtre, portant en haut un grand nombre de feuilles oblongues, larges, charnuës, liſſes, noirâtres, luiſantes, ſemblables à celles du laurier, ramaſſées par touffes, & demeurant toujours vertes. Ses fleurs ſont petites, de couleur verte-jaunâtre, diſpoſées comme en bouquets aux ſommités des branches ; chacune d'elles eſt un petit tuyau évaſé en haut & coupé en quatre parties pointuës oppoſées en croix. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede une baie groſſe comme celle du genievre, de figure ovale, au commencement verte, mais noire quand elle eſt mûre. Elle renferme une ſemence oblongue, dure, remplie d'une moelle blanche. Sa racine eſt longue, groſſe, ligneuſe, pliante. Toute cette plante a une ſi grande acrimonie, qu'elle brûle la bouche quand on en met dedans.

La *lauréole* femelle est un petit arbrisseau qui croît jusqu'à la hauteur de quatre pieds; ses feuilles approchent en figure de celles de la précédente, mais elles sont plus molles, de couleur plus pâle & non luisantes : elles tombent au commencement de l'Hyver. Ses fleurs sont aussi semblables à celles de la *lauréole* mâle, mais de couleur rouge pâle, tirant sur le purpurin. Il leur succéde des baies rouges, qui en séchant deviennent noires. Toute cette plante a de même que l'autre un goût fort âcre & fort brûlant. Les feuilles, les fruits & les écorces de ces deux especes de *lauréole* purgent violemment. Ces deux especes croissent dans les lieux incultes & montagneux, dans les bois & autres lieux ombrageux. On emploie indifféremment ces deux plantes dans l'hydropisie, dans les vapeurs histériques, dans les rhumatismes & dans la fiévre quarte.

LAURIER, arbre dont la tige est unie & sans nœuds. Ses feuilles sont longues comme la main, larges de deux ou trois doigts, pointuës, dures, toujours vertes, nerveuses, polies, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer. Ses fleurs n'ont qu'une pétale découpée en quatre ou cinq parties, de couleur blanche ou jaunâtre. Il leur succéde des baies grosses comme de petites cerises oblongues, vertes au commencement, mais prenant une couleur noire en mûrissant. On trouve sous leur peau une coque assez dure, & qui renferme dans son creux une semence oblongue. Ces baies sont odorantes, aromatiques, huileuses, ameres au goût. On en tire une huile. Ses racines sont grosses & inégales; les feuilles & les baies de *laurier* sont incisives, atténuantes, propres pour résoudre, pour chasser les vents, pour fortifier les nerfs & le cerveau. Les ramiers, les merles, les corbeaux & autres oiseaux se purgent avec les baies de *laurier* & en usent comme de contre-poison.

Les especes de *lauriers* qu'on cultive le plus ordinairemnt pour l'embellissement des jardins, sont le *laurier* commun ou franc, dont on vient de parler, le *laurier rose*, le *laurier thim* & le *laurier royal*. Le *laurier* commun ou franc se multiplie de graine ou de plan enraciné en Avril. Il se plaît dans une terre fraîche & bien nourrie. On le plante en palissade en pleine terre, ou bien on le met en caisse, & pour-lors il souffre différentes formes, en le tondant au ciseau. On a bien plutôt fait de l'élever de plan enraciné que de semences; il est ordinairement près d'un an en terre sans lever. Lorsqu'il est en caisse, on le cultive comme les orangers.

Bradeley distingue deux sortes de *laurier franc*; le *laurier mâle* & le *laurier femelle*. On s'est servi du premier, dit-il, en Angleterre pour faire des haies, & quelquefois on en tailloit la tête; mais il croît trop vîte, pour que je conseille (c'est l'Auteur Anglois qui parle) de le planter parmi les autres arbres toujours verds. Je crois avec M. Elvyn qu'on feroit bien mieux de cultiver cette plante comme un baliveau, dans les promenoirs & les avenuës, où il pourroit croître en toute liberté sans craindre le couteau du Jardinier. Son avis seroit que cet arbre deviendroit fort gros, si on le greffoit ou si on le entoit sur des cerisiers noirs. M. Robert Balle, son curieux ami, a, dit-il, essayé cette expérience qui lui a fort bien réussi; car à ce qu'il rapporte, l'arbre a conservé ses feuilles pendant tout l'Hyver, d'où il y a lieu de croire que ce n'est pas une qualité particuliere, inhérente au suc d'une plante qui la rend toujours verte ou autrement, mais que la verdure continuelle vient plutôt de certains vaisseaux qui portent les sucs du tronc de l'arbre dans ses feuilles, lesquels sont en bien plus grand nombre & beaucoup plus forts & plus épais dans les arbres toujours verds que dans les

plantes, qui perdent leurs feuilles en Hyver.

On peut, dit-il, multiplier le *laurier mâle* de graine, de bouture, ou en couchant ses branches. Il aime l'ombre, & réussit dans presque toutes sortes de terreins; il supporte le mauvais tems, & ses feuilles ont une amertume qui empêche que les oiseaux ne les endommagent. Mais les faisans, les perdrix, les bécasses, les merles & autres semblables aiment à se mettre à l'abri sous ses branches dans les mauvais tems. C'est pourquoi on peut les planter dans les parcs & autres enclos de même nature, pour y attirer ces sortes d'oiseaux.

Pour le *laurier femelle* dont parle Bradeley, il se multiplie comme le *laurier mâle*, ou de graine, ou en couchant les branches par les rejettons, ou de bouture. Si on se propose de faire venir cette plante en couchant ses branches, on les ploie tendres jusqu'à terre, & après les y avoir assujetties avec des piquets, on les couvre de quatre ou cinq pouces de bonne terre. Cette opération se fait vers le mois d'Octobre, tems auquel on doit aussi séparer les rejettons du corps de l'arbre, avec autant de racine qu'on en peut trouver. On les plante dans des endroits humides, à l'ombre & dans des terres graveleuses sans aucun mélange; on les arrose bien lorsqu'on les plante, comme on doit faire à toutes les plantes pour bien chausser les racines. On peut mettre aussi les boutures de *laurier femelle* dans des pots remplis de bonne terre à deux ou trois pouces de profondeur. On les met à couvert sous quelque abri pendant l'Hyver. Par ce moyen elles pousseront d'elles-mêmes des racines sans le secours d'une couche.

Pour faire venir cette plante de graine, on les recueille quand elles sont bien mûres, après les avoir mises à l'air pour les faire suer. Ensuite on les conserve dans du sable sec jusqu'au mois de Février suivant, & on les seme sur un carreau de terre nouvellement labourée, & on répand par-dessus un peu de terre naturelle, toute nouvelle, d'environ deux pouces d'épaisseur. Après cela si le tems devient humide; on peut compter que les plantes leveront six semaines après avoir été semées. Ces plantes venues de graine demandent à être couvertes de paille ou de foin pendant les trois premiers Hyvers, après quoi on peut les transplanter, à moins que leurs racines n'aient pénétré trop avant dans la terre, & que ces jeunes plantes n'aient reçu quelque préjudice en les levant de terre.

Bradeley dit avoir vû des plantes de *lauriers femelles* dans des jardins, où elles étoient taillées en pyramides & en chapitaux; mais il ne donne pas ce conseil, de peur qu'elles ne soient endommagées par le mauvais tems, qui souvent les font changer de couleur, & souvent les détruisent. Mais si par adresse & par des précautions assez heureuses, on a fait de ces especes de plantes de beaux arbres, il faut les placer dans des pots ou des caisses, & les mettre à couvert en Hyver, afin de les conserver dans leur beauté. Il y en a d'une grande beauté dans les jardins du Palais du Roi d'Angleterre à Kinsington. Cependant pour perpétuer cette espece de plante, sans la commodité d'une serre, ou d'un endroit pour la mettre à couvert, on peut la planter en haie ou contre des murailles. Si les gelées les font changer de couleur, il n'est question que de couper au Printems le sommet des plantes ainsi endommagées, & elles repousseront de nouveau.

Notre Auteur Anglois a vû, dit-il, en Hollande & en Flandre des *lauriers femelles*, dont les fleurs étoient joliment tachetées; il en a apporté quelques-uns en Angleterre, qu'il a multipliés en greffant leurs branches sur des *lauriers* ordinaires, & il n'a jamais voulu ris-

quer de les tenir en plein air pendant la saison de l'Hyver.

C'est une plante fort commune en Hollande & en Flandre. Au reste voici les *lauriers* dont nos Botanistes font mention; le *laurier franc*, le *laurier franc* à fleur double, à fleur ondée & à fleur étroite; le *laurier cerise*, le *laurier cerise* panaché de jaune, le *laurier cerise* panaché de blanc; le *laurier alexandrin* à feuilles étroites, dont parle TOURNEFORT; le grand *laurier alexandrin*, le *petit laurier rose* des Alpes à fleurs lisses, le *petit laurier rose* des Alpes à feuilles de serpolet, & le *petit laurier rose* des Alpes à feuilles veluës.

Mais avant que de passer aux autres especes de *lauriers*, parlons des propriétés du *laurier franc*. Ses feuilles & ses baies sont résolutives; elles chassent les vents, provoquent les urines, fortifient les nerfs aussi-bien que le cerveau. L'huile qu'on tire des baies de *laurier*, soit par expression, soit par distillation ou par coction dans l'eau bouillante, est très-bonne pour la paralysie, la colique & la foiblesse d'estomac. On en fait aussi par la fermentation un esprit qui a les mêmes vertus. La meilleure huile de *laurier* vient du Languedoc. Le *laurier franc* a bien d'autres propriétés, sur lesquelles il seroit trop long de m'étendre. Ses feuilles en cuisine entrent dans presque tous les ragoûts & courts-bouillons, tant en gras qu'en maigre; on en couronne les jambons, & elles servent entrelassées avec les fruits à égayer les fruits qu'on sert l'Hyver.

Les autres especes de *laurier*, dont nous avons à parler, sont le *laurier royal*, le *laurier cerise*, le *laurier thim*, le *laurier rose*, & le *laurier alexandrin*.

Le *laurier royal* par les soins qu'il demande pour sa culture, est rare en France. On en voit dans le Jardin Royal des plantes. Sa feuille est à peu près comme celle de l'oranger, & nous le cultivons de même; mais elles n'ont ni odeur ni goût aromatique. Son fruit est à peu près comme celui du *laurier franc*, avec cette différence que les fleurs naissent en grappe dans le *laurier royal*, & celles du *laurier franc* naissent des aisselles des feuilles.

Le *laurier cerise* est, si l'on veut, un arbre sans tige, qui jette des rameaux fort étendus. Sa feuille est semblable à celle du *laurier franc*, ou plutôt du citronier, mais plus grande, plus large, dentelée aux bords, douce au toucher, de couleur verte, luisante, d'un goût astringent & un peu amer. Sa fleur est à cinq pétales blanches, sans odeur, disposées en rose lorsqu'elle est passée; il se forme un fruit charnu, semblable à une cerise, de couleur rouge, c'est ce qui lui a fait donner le nom de *laurier cerise*. On y trouve une coque presqu'ovale, mince, fragile, remplie d'une semence oblongue & amere. Son fruit est doux. La feuille de *laurier cerise* donne au lait bouilli un goût d'amande; on en met dans les soupes au lait, & dans ces petits fromages moux qu'on mange au dessert. Pour en Médecine cette feuille est astringente, & fortifie l'estomac, & en poudre elle fait éternuer. Comme cette plante conserve sa verdure toute l'année, on en fait des allées & des palissades dans les pays chauds. Ici nous la placons au pied des murs du Midi, pour la garantir des grandes gelées qui la fait périr assez souvent; mais le pied plein de vigueur repousse le Printems suivant. Le *laurier cerise* ne demande qu'une terre labourée à l'ordinaire, & quelques treillages ou de petites perches attachées aux murs, pour en soutenir les branches. Il se multiplie de rejettons détachés des vieux pieds, ou de boutures qu'on laisse enraciner sur couche avant que de les mettre en place. Comme le *laurier franc* il pourroit se multiplier de graine, mais elle seroit plus long-tems à se former. Dans l'énumération que nous avons faite

plus haut de toutes les especes différentes de *lauriers*, on a vû que les Botanistes connoissent plusieurs différentes sortes de *laurier cerise*.

Le *laurier thim* est une plante, dont la beauté consiste principalement dans ses fleurs, qui croissent à Noël & pendant la plus grande partie de l'Hyver. On le multiplie en semant son fruit, & en le gouvernant de même que celui du houx. Mais la voie la plus prompte, est de coucher en terre dès le mois de Septembre ou d'Octobre ses branches les plus tendres, qui prendront racine aussi-tôt, & fourniront des plantes telles qu'on les veut. Le *laurier thim* croît fort vîte, mais il devient rarement un grand arbre. On en forme souvent une plante à tete, que l'on place dans les parterres parmi les houx & les Ifs. Mais Bradeley conseille de le planter auprès d'un mur, ou dans des bosquets, où on pourroit éviter de le tailler à cause de ses fleurs, dont une main mal adroite nous prive assez souvent en le taillant mal-à-propos.

Cette plante, ainsi que toutes les plantes exotiques, est disposée à fleurir dans la saison où tombe le Printems, dans leur climat naturel. L'Auteur que je viens de citer, a remarqué que toutes les plantes qui viennent du Cap de Bonne Espérance, poussent leurs rejettons les plus forts, & commencent à fleurir vers la fin de notre Automne, qui est le tems du Printems dans cette partie de l'Afrique, d'où on nous les apporte. Pareillement toutes les autres qui viennent des différens climats, conservent l'ordre naturel de leur végétation. Ainsi c'est dans notre saison du Printems, qu'on doit tailler ces plantes exotiques, afin qu'elles puissent mieux se disposer à pousser dans l'Hyver de fortes tiges à fleurs.

Pour le *laurier thim*, quoique tendre à la gelée, aime à croître dans des lieux humides & à l'ombre, & fleurit fort bien dans la terre franche sans le secours d'aucun engrais. Au contraire les engrais le feroient avancer trop vîte, par-là ils le rendroient plus sensible aux froids, & sujet à employer sa seve pour des tiges inutiles qui empêcheroient l'arbre de fleurir, au moyen de quoi cet excès de vigueur seroit un obstacle à sa fécondité.

Le *laurier rose*, que les Anglois appellent *laurier des Indes*, a plusieurs especes différentes. Il y a le *laurier rose écarlate*, plante si dure, dit Bradeley, qu'il en a conservé en plein air tout l'Hyver, sans autre abri qu'une muraille exposée au Midi. On le multiplie aisément en couchant au mois d'Avril ses branches, qui reprendront racine, & seront en état d'être transplantées au mois d'Août suivant. Nous avons l'espece à *fleur blanche*, qui est aussi dure que l'*espece écarlate*.

Les autres variétés de cette plante, telles que les *lauriers roses odoriférantes*, tant doubles que simples, passent pour être plus tendres que les autres, & doivent être renfermées en même tems que les orangers. Elles fleurissent toutes en Juillet & Août, & se multiplient comme la premiere. Elles se déplaisent dans une terre moyenne sans aucun mélange, & veulent être arrosées modérément. Les feuilles de cet arbrisseau sont aigues, longues, larges d'environ un pouce, roides, dures, épaisses. Ses fleurs, soit rouges, soit blanches, sont fort belles & semblables à des roses. Chacune est un tuyau évasé par le haut en maniere de calice, divisé en cinq quartiers. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succéde des siliques presque cylindriques, contenant des semences garnies d'aigrettes. Cette plante est un poison violent à l'homme, & à toutes sortes d'animaux qui en mangent. Quoique Bradeley dise avoir conservé des *lauriers roses* en plein air, il est besoin d'un chassis vitré pour les faire fleurir.

Morin parle du *laurier d'Inde*, qu'on nomme auſſi *laurier d'Amérique*. Il a les feuilles ſemblables aux citroniers, & fait des fleurs blanches qui ſe ramaſſent en grape. Il veut du ſoleil médiocrement, une bonne terre graſſe & humide; il demande d'être arroſé. On le taille au mois de Mars, en n'ôtant que ce qui eſt ſec.

LAURIER ALEXANDRIN, c'eſt une eſpece de *houx-frélon*, qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, portant les feuilles oblongues, aſſez épaiſſes, nerveuſes, pliantes, pointuës, d'une belle couleur verte, ſemblables à celles du *laurier*, mais plus petites. Il ſort du milieu de ſes feuilles une autre petite feuille de la même figure en maniere de languette. Ses fleurs ſont très-petites, formées comme en grelots, attachées par de petites pédicules qui ſortent de deſſous les languettes des feuilles. Il leur ſuccéde des baies groſſes comme des pois chiches, un peu molles, qui rougiſſent en mûriſſant. Elles renferment chacune une ou deux ſemences dures comme de la corne. On appelle cette plante *laurus alexandrina*, parce que la figure de ſes feuilles approche de celle du *laurier*, & qu'on en trouvoit beaucoup autrefois à Alexandrie. Tournefort en connoît de deux eſpeces, le grand & le petit. Les feuilles du *laurier alexandrin*, broyées & appliquées ſur la piquure d'une mouche à miel, la guériſſent; priſes en breuvage comme de l'eau tiede elles font vomir. La graine eſt plus chaude que la feuille; pilée & mêlée avec du miel, elle eſt bonne pour les catharres froids & l'aſthme. Son ſuc mêlé avec autant de vin vieux & d'huile roſat, appaiſe la douleur des oreilles & guérit la ſurdité. C'eſt encore un contrepoiſon contre le venin des ſcorpions, des ſerpens & des araignées. Voilà ſes principales propriétés.

LAURIER D'AMERIQUE. *Voyez* LAURIER D'INDE, dont nous avons parlé.

LAURIER AROMATIQUE, arbre des Iſles de l'Amérique, qu'on appelle autrement *bois d'Inde*. C'eſt une eſpece de *laurier* qui croît pourtant exceſſivement gros, quand il eſt en bonne terre & en des lieux humides. Il a l'écorce jaunâtre & ſi polie, qu'il ſemble que ce ſoit le bois dépouillé de ſon écorce. Elle eſt mince, fort aſtringente au goût & ſéche; ſes feuilles ſont preſque ſemblables à celles du *laurier*, mais un peu plus ſouples & plus rondes. Elles ſentent le clou de girofle, & ont un goût de canelle piquant & aſtringent, & qui laiſſe dans la bouche une petite amertume qui n'eſt pas déſagréable. Les Habitans de nos Iſles & même les Sauvages, en uſent dans toutes leurs ſauſſes. Ce bois eſt le plus dur, le plus plein, le plus maſſif & le plus péſant de tous les bois du pays. Il coule à fond comme du plomb, l'aubel eſt de couleur de chair, & le cœur de l'arbre eſt tout violet, & ſe polit comme du marbre en le travaillant. Il ne ſe pourrit jamais. La décoction de ſes feuilles eſt fort nervale, ſoulage beaucoup les Paralytiques, & fait déſenfler les Hydropiques.

LECHASSERIE, nom d'une ſorte de poire, que quelques-uns nomment verte-longue d'Hyver, & d'autres beſidery-landry. Elle a l'œil tout-à-fait en dehors, & quelques-unes ont la forme de citron. Elle eſt d'une groſſeur médiocre, d'environ deux pouces en tout ſens. Son coloris eſt verdâtre ſur l'arbre, tiqueté; elle eſt ſur-tout en mûriſſant plus claire & plus jaunâtre que l'ambrette, à laquelle du reſte elle eſt fort ſemblable. Elles ſe reſſemblent encore par leur queuë, qui en toutes deux eſt droite & longue. Celle de la *lechaſſerie* eſt cependant plus groſſe; leur chair eſt beurrée, leur eau ſucrée & un peu parfumée; mais d'un parfum ſi agréable,

qu'on n'en sçauroit souhaiter rien davantage. La *lechasserie* en a un peu plus que l'ambrette. Sa peau paroît d'ordinaire un peu plus rude, & de plus la *lechasserie* est assez souvent bossuë & raboteuse, mais leur bois est fort différent. Celui de la *lechasserie* est ordinairement très-menu, poussant quelques pointes, mais elles ne sont pas assez aiguës pour piquer les mains, comme font les ambrettes. Les poires de la *lechasserie* sont au nombre des meilleures poires, c'est-à-dire de celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau douce, sucrée & de bon goût. Elles viennent en Novembre dans un fonds chaud & sec, & seulement en Janvier & en Décembre, quand elles sont dans un fonds plus gras & plus froid. LA QUINTINIE.

LEDUM ou LEDE, plante qui porte le *ladanum*. Il y en a plusieurs especes. Celle que C. BAUHIN appelle *cistus ladanifera Monspeliensium*, est un arbrisseau odorant, couvert d'une écorce noire, & qui vient à la hauteur d'environ trois pieds. Ses feuilles sont longues d'un doigt & demi, étroites, noires, ridées & fort gluantes. Ses fleurs sont blanches, semblables à de petites roses sauvages. Il leur succede des fruits presque ronds, qui renferment des semences menuës.

LEGUME. Ce mot se dit des grains semés qui se cueillent avec la main, à la différence des bleds & avoines qui se scient & se fauchent. On le dit premierement & particulierement des grains qui viennent en gousse, comme pois, féves, lentilles, & par extension des asperges, artichaux, racines, herbes potageres & autres choses de cette nature qui se cueillent dans les jardins, auquel sens on ne l'emploie guére qu'au plurier.

LENTILLE, plante dont il y a deux especes; la premiere qu'on appelle *lens vulgaris*, pousse des tiges longues d'environ un pied, foibles, tombant à terre, si elles ne sont soutenuës par quelques plantes voisines. Ses feuilles sont oblongues, semblables à celles de la vesce, mais plus petites, veluës, rangées plusieurs sur une côte. Ses fleurs sont légumineuses, de couleur blanchâtre. Il leur succéde de petites gousses courtes, qui renferment chacune deux ou trois semences rondes, applaties, élevées au milieu & minces vers les bords, dures, lisses, de couleur blanche, ou jaunâtre, ou rougeâtre, ou noirâtre. La seconde espece appellée *lens major*, differe de la premiere, en ce qu'elle est plus belle & plus grande en toutes ses parties. Sa fleur est blanche; sa semence est deux ou trois fois aussi grosse que celle de la précédente. On seme cette plante par-tout dans les champs comme les autres légumes. Elle fleurit & mûrit en Juillet & Août.

Si on veut avoir des *lentilles* en abondance, il leur faut donner une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre; car dans une bonne terre elles y croissent trop épaisses, & ne donnent que de l'herbe. Dans une terre médiocre elle foisonne beaucoup en grain, pourvu que lorsqu'elles sont en fleur il ne survienne pas de pluie; car l'humidité leur est pour-lors contraire, & les fait couler. Quand on veut que les *lentilles* viennent belles, & qu'elles ne soient pas long-tems à sortir de terre, on les mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier, & après ce tems on se met en disposition de les semer. Veut-on aussi que les *lentilles* ne tardent pas long-tems à paroître hors de terre, il ne faut point se servir de la charruë pour les couvrir lorsqu'elles sont semées, mais on doit prendre la herce pour faire cette opération.

Il y a deux saisons pour les semer dans les pays chauds, l'une sur la fin d'Octobre, & l'autre au mois de Février; mais dans nos climats tempérés on ne

les seme qu'au mois de Mars. Il faut avoir soin que les chavensons ne les endommagent point, & pour cela lorsqu'elles sont battuës on les éprouvent dans l'eau, & on ôte celles qui nagent, & celles qui vont au fond servent pour semer. On les fait sécher au soleil, puis on les arrose de vinaigre dans lequel on aura mis macérer de la racine d'Angélique; on les fait encore sécher au soleil, & quand elles sont séches & bien nettes, on les porte au grenier lorsqu'on en a beaucoup. Si on n'en a guére on les met dans de grands pots ou autres vaisseaux, dans lesquels on les conserve saines & entieres. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui sont presque pétrifiées. Les *lentilles* font un sang grossier à ceux qui en usent trop, & nuisent à la tête & aux poulmons. La décoction de *lentille* lâche le ventre quand elle est légére, mais elle resserre quand elle est forte. On bassine le visage dans la petite vérole avec une décoction de *lentilles*, lorsque les pustules commencent à n'être plus enflammées, & qu'elles viennent à suppuration.

LENTILLE DE MARAIS, ou LENTILLE D'EAU, est une petite plante aquatique, dont les feuilles sont de la figure & de la grandeur des *lentilles*, minces, rondes, tendres, attachées à des fibres déliées desquelles elles se détachent facilement par l'agitation de l'eau, & elles nagent sur la superficie des étangs, des lacs & des marais. Elles sont propres pour humecter & pour rafraîchir. Cette plante fleurit en Mai & Juin.

LENTISQUE, arbre qui est quelquefois grand & quelquefois petit, & dont les branches sont grosses, pliantes, couvertes d'une écorce cendrée. Ses feuilles sont semblables à celles du myrthe, épaisses, rangées par paires sur une côte rougeâtre qui n'est point terminée par une seule feuille, toujours vertes, d'une odeur forte, d'un goût aigrelet & astringent. Il naît quelquefois sur ses feuilles des vescicules remplies de moucherons, de même que sur le thérébinthe & sur l'orme. Ses fleurs sont rouges ou de couleur herbeuse, pâles, tirant sur le purpurin, disposées en grapes. Ses fruits sont de petites baies qui deviennent noires en mûrissant, d'un goût acide; elles renferment un petit noyau oblong, dur, noir, contenant une moëlle blanche. Il découle du tronc & des grosses branches du *lentisque* une résine qu'on appelle *mastic*. Le bois de *lentisque* est astringent & fortifiant, il sert à faire des curedents. Il y a en Perse des *lentisques* aussi gros qu'un néflier, un peu médiocres, mais bien différens de ceux d'Espagne, parce que ceux qui y viennent, aussi-bien qu'en Languedoc, sont plutôt buissons qu'arbres, n'étant composés que de plusieurs pieds ou troncs joints ensemble, & ayant la feuille petite & épaisse, en sorte qu'en chaque buisson trois ou quatre personnes se peuvent cacher fort aisément; au lieu que ceux de Perse n'ont qu'un seul tronc assez gros, avec des branches si hautes, que c'est tout ce qu'un homme de pied peut faire que d'atteindre aux plus basses. Sa feuille est beaucoup plus large que celle du néflier, quoique de la même couleur que le *lentisque* d'Espagne, & avec la même faculté astringente & nourrissante. Il y a en son tronc une certaine gomme, ou plutôt poix-résine semblable au mastic, si ce n'est pas le mastic même, ou l'encens de Perse dont Strabon fait tant d'état, avec lesquels les Perses parfumoient des bourses & des flacons de cuir dans lesquels ils portoient l'eau en voyageant. Cet arbre naît abondamment dans les pays chauds, dans l'Italie, la Provence & ailleurs. Le mastic est bon aux estomacs foibles, au foie, aux intestins, à ceux qui crachent le sang & qui ont une toux invétérée. Il y a encore le *lentisque*

du Pérou, qui eſt le poivrier du Pérou, & une plante ſternutaroire & ſalivante.

LEOTOPODIUM, plante qu'on appelle autrement *alchimille* ou *pied de lion*. Cette plante a été ainſi nommée, parte que la figure de ſa feuille approche de celle du pied de lion. DIOSCORIDE lui donne la propriété de réſoudre les petits apoſthumes.

LEONURUS. C'eſt une plante du Cap de Bonne Eſpérance, ainſi appellée par BREINIUS. Elle eſt, dit BRADLEY, de l'eſpece des crapaudines, au nombre deſquelles M. RAY l'a placée. Il y en a deux eſpeces, l'une qui a les feuilles comme le chanvre, l'autre les feuilles longues, dentelées, ſemblables à celles de l'ortie-morte. Ces deux eſpeces ont la fleur de même grandeur & figure, & de couleur d'orange; elle s'épanoüit dans les mois de Septembre & d'Octobre. On les multiplie aiſément toutes les deux par le moyen de boutures que l'on plante pendant les mois de l'Eté ſur une plate-bande ordinaire, où elles pouſſent auſſitôt des racines, pourvu qu'elles aient ſuffiſamment de l'eau. Il faut donner à cette plante la même terre qu'aux précédentes, & la gouverner à tous égards comme la *noix de Malabar*.

LEPIDIUM, plante qu'on appelle autrement *paſſerage*. Cette plante aime les lieux ombrageux, & eſt anti-ſcorbutique.

LEUCOIUM, plante qu'on appelle autrement *giroflier*, ou *violier*. Voyez GIROFLIER.

LEVE'E, récolte des grains qu'on leve de deſſus la terre.

LEVER, en terme d'Agriculture, on dit *lever* les guérets, quand on donne le premier labour aux terres qui ont été quelque tems à ſe repoſer, pour les ſemer en la ſaiſon prochaine. On *leve* les tulipes quand elles ſont défleuries, pour empêcher que l'oignon ne ſe gâte ou ne s'enfonce en terre.

LEVER ſe dit auſſi des plantes, des graines qui commencent à pouſſer & à ſortir de terre.

LICHEN, plante pour la teinture en rouge, qui ſe trouve communément ſur les rochers d'Amorgos & ſur ceux de Nicourie, qui ſont du nombre des Iſles de l'Archipel. Les Anglois en élévent beaucoup, qu'ils portent chez eux. Cette plante ſe vend ordinairement dix écus le quintal. SAVARY : *Dictionnaire du Commerce*.

LIEGE, arbre de moyenne hauteur, reſſemblant beaucoup au chêne-verd, mais ſon tronc eſt plus gros, & ſon écorce beaucoup plus épaiſſe, fort légére, ſpongieuſe, de couleur griſe, tirant ſur le jaune. Elle ſe fend & ſe ſépare de l'arbre ſi l'on n'a le ſoin de l'en ôter, parce qu'elle eſt pouſſée par une autre écorce qui ſe forme deſſus. Ses feuilles ont la figure de celles du chêne verd, mais elles ſont plus grandes, plus longues, plus molles, plus vertes en deſſus, quelquefois dentelées & piquantes. Ses chatons & ſes glans ſont ſemblables à ceux du chêne verd. Cet arbre croît dans les pays chauds, comme en Eſpagne, en Italie, vers les Pyrénées & en Gaſcogne. Il ne meurt point quand il eſt dépouillé de ſon écorce, comme font tous les autres arbres. Le gland du *liege* eſt aſtringent & propre pour la colique venteuſe. Son écorce eſt auſſi aſtringente, elle arrête les hémorragies & les cours de ventre. On fait un onguent avec le *liege* brûlé & réduit en poudre impalpable, mêlé dans de l'huile de l'œuf ou d'amandes douces, qui eſt très-propre pour adoucir, & réduire inſenſiblement les hémorrhoïdes.

LIERRE, qui croît tantôt en arbre & tantôt en arbriſſeaux, & dont les rameaux ſarmenteux s'étendent beaucoup en rampant, & s'attachent aux arbres voiſins & aux murailles, s'inſinuant dans les jointures des pierres où ils

Ils prennent de profondes racines. Son écorce est ridée & cendrée. Son bois est dur & blanc : ses feuilles grandes, larges, anguleuses, épaisses, dures, vertes tout le long de l'année, luisantes; ses fleurs composées chacune de six feuilles radiées, de couleur herbeuse, suivies de baies rondes, grosses comme celles du genievre, disposées en grape, de couleur noire quand elles sont mûres. Elles renferment chacune cinq semences arrondies sur le dos, & plates sur les autres côtés, moëlleuses. Les feuilles & les baies du *lierre* sont vulnéraires & détersives. Il croît le long des murailles, dans les jardins, soit en arbre, soit en arbrisseau.

Il y a une autre espece de *lierre* dont les Anciens faisoient des couronnes, & dont ils couronnoient leurs Poëtes. Ils s'en servoient aussi dans les réjouissances aux fêtes de Bacchus. Ses feuilles ne sont point anguleuses, mais seulement pointuës vers le bout, moins épaisses, moins dures que celles du précédent *lierre*. Ses baies sont belles, de couleur d'or.

LIERRE TERRESTRE, autre plante à laquelle on a donné ce nom, à cause de quelque ressemblance qu'on a cru trouver de ses tiges rempantes & de ses feuilles avec celles du véritable *lierre*. C'est une espece de calement, qui pousse de petites tiges rempantes à terre, grêlées, quarrées. Ses feuilles sont rondes, dentelées en leurs bords, un peu rudes, veluës. Ses fleurs naissent en bouquets, & sont formées en gueule, ou en tuyau découpé par le haut en deux levres de couleur bleuë. Ses semences sont oblongues, jointes ensemble & enfermées dans une capsule. Cette plante a une odeur assez forte & un goût amer. Elle est fort apéritive, déterfive & vulnéraire; elle fait passer les urines & le calcul; elle est aussi bonne pour consolider les ulceres. On en fait prendre aux phthisiques. On prétend encore que le suc du *lierre terrestre* étant tiré par le nez, guérit ou soulage la migraine. Outre les especes de *lierre* dont nous venons de parler, les Botanistes connoissent encore le *lierre panaché blanc*, le *lierre panaché jaune*, le *lierre de Canada*, le *lierre de Virginie*, plantes vulnéraires, déterfives.

LILAS, arbrisseau dont il y a plusieurs especes. Le *lilas* commun a ses tiges menuës, droites, rameuses, remplies d'une moelle blanche & fongueuse. Ses feuilles sont opposées l'une a l'autre, larges, pointuës, lisses, molles, vertes, luisantes. Ses fleurs sont petites, disposées en longues grapes, de couleur ordinairement bleuë, quelquefois blanche ou cendrée, & comme argentée, d'une odeur douce & fort agréable : chacune de ses fleurs est un tuyau évasé par le haut, & découpé le plus souvent en quatre parties. Son fruit est applati, oblong ordinairement, semblable à un fer de pique; il prend une couleur rouge en mûrissant. Ce fruit se partage en deux loges qui contiennent des semences menuës, oblongues, applaties & comme ailées, de couleur rousse. On cultive cette plante dans les jardins, à cause de la beauté de sa fleur.

Le *lilas blanc* éleve ses branches & les étend, & à leur extrémité il produit de petites fleurettes blanches sur de petites queuës. Elles sont si remplies de petites feuilles, qu'elles ressemblent à un panache; non-seulement il est très beau, mais il répand encore une très-agréable odeur. Morin.

Le *lilas bleu* apporte des fleurs coupées en croix, & tellement pressées, qu'elles forment une grape de la longueur d'un demi-pied ou environ. Elles sont aussi très-belles & très-odoriférantes. Morin.

Le *lilas* commun croît en toutes sortes de terres. Il se multiplie de drageons, comme de marcotes. On plante des allées de *lilas*, on en fait des cabinets. Autrefois on en mettoit en buisson dans

les plates-bandes des parterres, qui y faisoient un assez bel effet, mais les goûts ont changé là-dessus. La semence du *lilas* est astringente, on la prend ou en poudre, ou en décoction. BRADELEY dit qu'il ne connoît rien de si beau à voir que le *lilas* quand il est en fleur, quoiqu'il soit fort commun, & il a raison. Cet arbre mérite bien d'être cultivé. De petites allées garnies de ces arbres font un très bel effet, & ils ne sont pas moins beaux dans les quarrés des bosquets, sur-tout quand le blanc se trouve mêlé judicieusement avec le bleu. On le peut multiplier en couchant ses jeunes branches dans la terre au mois de Mars, ou bien en détachant ses rejettons, & les plantant dans une terre légére pendant le même mois, ou bien vers le mois de Septembre.

Le *lilas de Perse* est un arbrisseau qui ne se multiplie que de marcotes. On en plante dans les plates-bandes des parterres, on le taille en buisson ou en globe, posé sur une tige, élevé environ d'un pied ou un pied & demi. Le *lilas de Perse* croît fort bas. Sa fleur ressemble à celle du *lilas* commun; on l'éleve aussi en caisse.

LIMAÇON, petit insecte qui aime les jeunes boutons d'arbres. Sa glaire y nuit beaucoup. Matin & soir, sur-tout après la pluie, on les va prendre à la main & on les écrase.

LIMON, fruit du *limonier*. Il y a des *limons* aigres & des *limons* doux. Voy. LIMONIER.

LIMONIUM, plante qui éleve d'entre ses feuilles des tiges à la hauteur d'un pied, menuës, nuës, jettant plusieurs rameaux. Ses fleurs sont dispersées le long de ces rameaux, & tournées presque toujours en dessous; elles sont composées chacune de cinq feuilles, disposées en œillet, de couleur bleuë, pâle ou blanchâtre, enfermées dans un calice fait en entonnoir. Ses semences sont oblongues, rougeâtres, tirant sur le bleu. Sa racine est grosse, rouge, d'un goût astringent. Les feuilles & les semences du *limonium* sont astringentes, elles sont bonnes dans la diarrhée, dans la dysenterie, dans l'hémorragie. Cette plante croît dans les prés.

LIMONNER, est un terme des Eaux & Forêts, qui se dit en parlant du bois qui est assez gros pour faire des limons. Il y a plusieurs endroits où l'on ne coupe point les bois taillis, qu'ils ne *limonnent*.

LIMONNIER, en terme de Charretier signifie un cheval qu'on met au limon d'une charrette. Il faut qu'un Charretier ménage son *limonnier* dans le charroi, sur tout lorsque la voiture est pesante, & qu'on descend quelque montagne qui est un peu rude. Il est nécessaire de prendre garde qu'une charrette ne soit point chargée trop en devant de maniere que la charge pese trop sur le cheval, cela suffiroit pour lui perdre les jambes, ou lui donner quelques tours de reins. Il ne faut pas aussi que la charrette tombe trop en arriere, cela empêche le *limonier* de tirer, & lui fait perdre haleine. Si bien que pour éviter cet inconvénient, il faut qu'une charrette soit chargée en telle sorte, qu'on en puisse lever les limons sans beaucoup de peine, pour y atteler le *limonnier*.

LIMONNIER, arbre qui porte des limons. Ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles du citronier. On ne sçauroit le distinguer que par son fruit qui est plus rond; sa chair est ordinairement moins épaisse. Il est divisé en cellules remplies d'une substance véziculeuse, pleine de suc, & dans laquelle se trouvent quelques semences oblongues. Il y a plusieurs especes de *limonnier*. Celui qu'on appelle *limonnier commun*, porte des limons qui sont couverts d'une écorce jaune ou citrine en dehors, blanche en dedans, odorante principalement en sa superficie, d'un goût aromatique. Leur suc est aigre, fort agréable au goût

& à l'odeur. L'écorce du limon est propre pour réjouir le cœur & le cerveau, pour résister au venin, & pour exciter l'appétit. Il y a quantité de *limonniers* dans l'Isle de Sainte Catherine. Il vient en abondance en Italie, sur-tout du côté du Midi. Les propriétés du limon sont les mêmes que celles du citron. Le suc de limon mêlé dans les syrops, est bon dans les fiévres chaudes & pestilentielles; une once de ce suc tiré frais, fait mourir les vers dans le corps des enfans qui le boivent. Les limons mis dans les habits préservent des teignes. BRADELEY dit que le limon ou *limonnier* de Portugal porte de bon fruit, qui mûrit si bien en Angleterre, qu'il en a cueilli de ses propres arbres d'aussi bons que ceux que les Anglois tirent d'ailleurs. Il observe que les citroniers & les *limonniers* croissent beaucoup plus vîte que les orangers. On doit les mettre dans des pots ou caisses plus grandes, & les arroser plus souvent; à quoi il ajoûte, comme une regle certaine, qu'il faut éviter autant qu'on peut de tailler leurs branches; car il a vû plusieurs arbres, que cette opération avoit fait périr.

LIMOSINE, terme de Fleuriste; anémone qui est de même couleur que l'extravagante, verte, rouge & blanche, & lui ressemble assez du reste. MORIN.

LIN, plante dont la tige est ordinairement simple, haute d'environ deux pieds, menuë, ronde, vuide. Son écorce est pleine de filets, qui servent à faire de la toile déliée. Ses feuilles sont oblongues, droites, pointuës, placées alternativement le long de leurs tiges. Ses fleurs sont belles, bleuës, composées chacune de cinq feuilles, disposées en œillet, & soutenuës dans un calice à plusieurs feuilles. Cette fleur étant passée, il paroît un fruit gros comme un petit pois, presque rond, renfermant en dix capsules membraneuses dix semences oblongues, polies, douces au toucher, de couleur rougeâtre, luisantes, remplies d'une moelle ou substance huileuse. Le fil & la toile qu'on fait des filets qu'on tire de l'écorce de cette plante, comme du chanvre, sont beaux, fins & de grand usage, & la graine de *lin* sert à faire de l'huile, dont on fait aussi un grand trafic.

Le *lin* veut une terre de la même nature, & du moins aussi grasse que le chanvre, préparée de la même maniere, encore plus meuble s'il se peut, bien nettoyée & médiocrement humide. Un pré nouvellement défriché y est très-propre, pourvu qu'on lui ait donné des labours suffisans pour le rendre bien meuble. La grande abondance des racines du *lin* use si fort la substance & les sels de la terre, qu'il en faut changer le sol tous les ans, ou du moins suppléer & fournir par la quantité des fumiers convenables les sucs dont le fonds a besoin, pour produire une deuxiéme fois du beau *lin*. Il ne faut point le mettre dans une terre maigre, il l'épuiseroit & n'y réussiroit pas. Il ne faut pas non plus le semer dans un fonds qui a rapporté du bled l'année précédente; on ne doit même jamais en faire, que l'on n'y trouve un grand profit, qui récompense le dépérissement du fonds.

Comme le *lin* craint extrêmement le froid, on ne le seme que quand il n'y en a plus aucun à craindre, & on continuë cette semaille jusqu'à la mi-Mai, quand le tems n'est pas pluvieux. Il y a des endroits où on la commence en Février; & dans les pays chauds, où il n'y a point ou peu d'Hyver, on les seme dans le mois de Septembre ou d'Octobre: cependant dans ces contrées il vient plus revêtu & plus chargé de graine que dans nos climats tempérés, où on ne le seme qu'au Printems. Mais aussi dans ce pays-ci il est plus doux & plus fin, & le fil & la toile en sont bien plus estimés.

Dans les endroits où on façonne la

terre en sillons, on estime qu'il vaut mieux semer le *lin* sur des sillons larges de huit ou dix raies, que sur des plus étroits; 1°. parce qu'on a plus de facilité pour arroser toute la liniere; 2°. parce qu'il y a moins de terrein perdu, le fonds qui reste vuide entre chaque sillon ne laissant pas que d'en emporter.

On seme le *lin* comme le chanvre, mais plus à claire voie, parce que la graine en est plus petite. Le *lin* est sujet aux insectes, qui le rongent lorsqu'il est de deux doigts hors de terre. C'est pourquoi quand il y a apparence de pluie, on seme des cendres à claire voie par-dessus le grain naissant; ces cendres détruisent les insectes, & communiquent de nouveaux sels à la terre.

Il faut avoir bien soin de délivrer le *lin* d'une méchante herbe qu'on appelle *goute de lin*, parce qu'elle s'entortille autour de sa tige, l'empêche de croître & l'étouffe, ou se lie si fort avec le *lin*, qu'on le trouve entierement gâté par cette alliance, quand on vient à le façonner. Quelquefois même la *goute de lin* croît plusieurs fois avant la cueillette du *lin*; c'est à quoi il faut veiller. Les arrosemens modérés ne font que du bien au *lin*. Dans les pays chauds où ces arrosemens sont nécessaires, on conduit l'eau dans les linieres par des petits canaux.

Il ne faut pas cueillir le *lin* avant qu'il ne jaunisse, & que la graine ne soit parfaitement mûre, ce qui se reconnoît quand elle est toute noire, ou couleur de maron. Pour lors on l'arrache comme on fait le chanvre, à la différence que n'y ayant ni mâle, ni femelle à distinguer au *lin*, on doit cueillir tout en même tems. Pour le reste, jusqu'à ce qu'il soit roüi, c'est la même chose qu'au chanvre. On trouve quelquefois des brins qui n'ont point de graine, ils sont d'ordinaire plus bas que les autres. Bien des gens les mettent à part, parce qu'ils sont plus doux, & donnent de beau fil.

On roüit le *lin* comme le chanvre, soit dans l'eau ou à la rosée; mais quand c'est dans l'eau, au lieu que le chanvre veut y être huit à dix jours pour bien roüir, il n'y faut laisser le lin que pendant trois ou quatre jours au plus, pour qu'il acquiere la couleur roussâtre, qui annonce qu'il a bien roüi. En l'en tirant il faut l'ammonceler tout mouillé, & le charger de planches sur lesquelles on aura mis de grosses pierres, afin que toutes les tiges étant pressées l'une sur l'autre, elles soient entierement pénétrées de l'humidité, & qu'elles roüissent également & parfaitement; ou bien sans qu'il soit besoin de l'ammonceler ainsi, on le mettra simplement dans une belle eau courante, & on l'y laissera huit jours; le *lin* en sera plus blanc. On le fait sécher comme nous l'avons dit du chanvre. Quand le *lin* est bien sec, on le lie en bottes qu'on met dans un endroit à couvert de la pluie, de la rosée & de toute humidité qui y est contraire, de même que des rats qui en sont très-friands. On le bat avec des maillets, & on le laisse ainsi jusqu'à ce qu'on veuille le serancer. En cet état il faut le mettre en monceaux, faire tous les jours de nouveaux monceaux, & les charger de quelque chose de lourd, pour rompre les fétus qui s'y trouvent, afin que le *lin* soit plus doux & plus aisé à filer. On le serance, & on le file comme le chanvre.

Le *lin* le plus court est celui qui donne la plus belle filasse; elle doit être molle, douce sous les doigts, & fine comme de la soie, au lieu que celle du *lin* long & gros est plus rude, tant à filer qu'à toucher. La vraie maniere d'avoir du *lin* choisi & charmant, c'est de trier les brins qui n'ont point de graines, les plus déliés & les plus blancs. On le fait tremper dans l'eau courante environ sept à huit jours, on le fait

fécher sans l'entasser, car cela le fait noircir, puis on le bat & on le peigne à l'ordinaire.

Il y a un *lin sauvage* qui ressemble au *lin cultivé*, tant par la tige, que par la figure de ses feuilles & de ses fleurs, à la différence que celles du *lin sauvage* sont de couleur d'or. On le réduit en filasse, qu'on file comme l'autre. Le *lin sauvage* est une plante purgative. La semence de *lin* est émolliente, adoucissante & résolutive. Réduite en farine, on en fait des cataplasmes. Elle est bonne pour la gravelle, pour la colique néphrétique. Cette graine entre dans la composition de plusieurs médicamens, & son huile tirée sans le secours du feu, est fort estimée en Médecine.

LINAIRE, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, rondes, menuës, revêtuës de beaucoup de feuilles oblongues, étroites, semblables à celles du lin ou de l'ésula. Ses fleurs sont jaunes, fermées en devant par un mufle à deux machoires, découpées en quelques parties. Lorsque la fleur est passée, il paroît une coque presque ronde ou ovale, partagée en deux loges qui sont remplies de quelques semences plates, de couleur noire. La *linaire* est diurétique, propre pour l'hydropisie, pour la jaunisse, pour la pierre, pour la difficulté d'uriner, étant prise en décoction. Il y a plusieurs autres especes de *linaires*. On fait des fleurs de la jaune une huile utile aux hémorroïdes. On trouve cette plante presque dans tous les champs & sur le bord des fossés, dans les prés & dans les mazures. Elle fleurit en Juillet & Août.

LINIERE, terre semée de graine de lin. Cette terre doit être légére & substantielle, bien labourée & engraissée de bon fumier. Quelques-uns labourent cette terre à raies larges, d'autres à raies étroites. La plûpart des bons Laboureurs sont pour les premieres. On prétend que le lin vient fort bien dans les terres où il y a eu du trefle semé, il faut après le renverser avec la charruë; c'est à la mi-Novembre que ce travail se fait. On laisse ainsi la *liniere* jusqu'au commencement de Février, ou au quinziéme qu'on seme le lin. On peut faire ce travail jusqu'à la mi-Mai.

LIS, plante dont il y a plusieurs especes. Le *lis* est une plante bulbeuse; il y en a de plusieurs différentes couleurs. Il s'en voit de pourprés, de blancs, de couleur de mine, les uns sans odeur, les autres puants, du rouge lavé, du rouge vermeil, d'orangé, de blanc de lait, & de plusieurs autres couleurs. Morin.

Les *lis* veulent médiocrement du Soleil, une terre bonne & légére, la profondeur d'un empan, & autant de distance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple après qu'ils sont défleuris, & on les replante aussi-tôt. Morin.

Outre les *lis blancs* ordinaires, il y a les *lis blancs* à fleurs doubles, les *lis panachés*, les *lis orangés*, & l'espece qui produit des bulbes sur ses tiges à fleurs. Tous ces *lis* se multiplient de la même maniere, en divisant leurs racines aux mois de Juillet & d'Août; ils fleurissent tous à peu près dans le même tems en Mai & Juin, sur des tiges d'environ trois pieds de haut, & se plaisent également dans un terrein couvert & sabloneux. Ces plantes sont fort propres pour le milieu des plates-bandes dans les grands jardins, ou pour être plantées sous les haies dans les longs promenoirs, à l'exception du *lis blanc panaché*, qui est encore assez rare pour mériter place dans les plus beaux & même dans les plus petits jardins.

Les *lis blancs*, soit simples ou doubles, ne sont différens entre eux que par la forme de leurs fleurs. Le *lis à fleurs simples* est, selon Bradley, préférable à l'autre qu'on appelle *double*

Le premier a des fleurs parfaites & en bonne quantité; l'autre a ses fleurs à demi-fermées, & sans aucun autre mérite que la nouveauté.

Celui qu'on appelle *lis blanc panaché*, ne diffère de l'espece commune à fleurs simples, que parce qu'il a ses feuilles joliment bordées de cramoisi. Il est si beau en Hyver, qu'il n'y a gueres de plus belles fleurs qui le surpassent.

Le *lis orangé*, ainsi nommé à cause de la couleur de sa fleur, jette beaucoup d'ornement dans les jardins, figure fort bien avec les *lis blancs*, & fait avec eux un mélange agréable.

Les autres qui produisent leurs bulbes sur les tiges à fleurs, sont recherchées à cause de leurs belles fleurs rouges, aussi bien que par la façon singuliere dont ils produisent ce qui peut servir à leur propagation. A ce sujet on devroit bien se donner la peine, dit Bradeley, d'examiner d'où viennent leurs bulbes, si elles ne sont point produites par les fleurs femelles, fécondées par les farines des fleurs mâles. C'est une matiere qu'il n'a pas encore bien examiné; il invite les curieux Botanistes d'y faire leurs observations, & d'en faire part au public.

Les Anglois ont le *lis de Guernesey* qui ne le cede point, dit Bradeley, à aucune autre fleur. Cependant il est rare en Angleterre, parce que, selon cet Auteur, on a peu de connoissance de sa culture. Ses fleurs sont grandes, & faites à peu près comme celles du *lis*. Leurs pétales de couleur de rose paroissent garnis d'un duvet doré. Le terrein le plus propre pour cette plante, est un mélange de deux parties de sable de mer, avec une de terre naturelle, ou bien une terre légere & sabloneuse, mêlée avec des décombres par égale portion. Elle est en état de supporter la rigueur des Hyvers en Angleterre, pourvu qu'elle soit plantée dans l'un ou dans l'autre de ces terreins, à l'abri d'une muraille chaude; mais sur-tout si on la tient séchement. Les tiges à fleurs de cette plante s'élevent d'environ un pied de hauteur. Ses cayeux fleurissent trois ou quatre ans après avoir été détachés de la vieille racine.

M. Bradeley a fait quelques remarques sur cette plante recherchée en Angleterre de tous les Amateurs des fleurs, parce qu'elle est une des plus belles des jardins. Il dit d'après M. Sulton, autre curieux Anglois, que ses racines doivent être plantées peu avant dans la terre. Il observe que les fibres ou racines qui sortent de ces bulbes sont perpétuelles, que cette terre est hors de terre environ sept mois de l'année; que durant la saison où elle ne se voit pas, on peut transplanter les racines d'un lieu en un autre, sans leur faire aucun tort. Il dit que depuis le tems que la feuille se fane jusqu'à la fin d'Août, la plante est dans un état d'inaction; que dans cette plante, comme dans les autres bulbes, sa fleur est existante dans la bulbe un an entier avant qu'elle paroisse hors de terre, & les racines à fleurs sont toujours bien plus lentes à pousser, que celles à feuilles. Les racines à feuilles poussent communément leurs feuilles quinze jours avant que les racines à fleurs se mettent en mouvement. Quand les racines, suivant l'Observateur Anglois, ne poussent que deux ou quatre feuilles, il est certain qu'alors elles ne sont pas encore assez fortes pour fleurir. Ce furent quelques Matelots arrivés de la Chine, qui apporterent dans l'Isle de Guernesey plusieurs racines de cette plante. Ce qui la rendit commune dans cette Isle. Elle demande comme on l'a dit une terre légére & franche, & ses bulbes ne veulent être enterrées que jusqu'à moitié de leur hauteur.

Quand on laisse cette plante en plein air, elle pousse une tige à fleur d'un pied de haut. Lorsqu'on la tient renfermée dans une chambre, dans un cabinet de

vitrage, ou dans une étuve où l'air ne peut pas entrer librement, elle monte quelquefois jusqu'à deux pieds, mais alors elle est fort menuë, & ses fleurs sont d'une couleur beaucoup plus pâle, quand on tient la plante renfermée, que quand elle est exposée en plein air. Voilà ce que dit Bradeley sur le *lis de Guernsey*, connu de quelques-uns de nos curieux Fleuristes dans la Basse Normandie, du côté de Cherbourg. Mais j'ignore si cette plante l'est bien aux environs de Paris.

LIS COULEUR DE MINE. Cette plante de l'extrémité de sa tige répand de certaines branches incarnates, desquelles pendent des fleurs de couleur de mine; & parce qu'il a les feuilles frisées & hérissées, il y en a qui l'appellent *riche-madame*. Il s'en trouve aussi de jaunes. Morin.

Il y a le *lis de Pompone* qui a l'odeur puante & désagréable. Il y a encore le *lis orangé*; ou le jacinthe des Poëtes, le *lis piquant* qui fleurit en Automne, comme au Printems dans les pays chauds; le *lis sauvage* qui naît dans les montagnes & dans les bois, & fleurit en May & Juin, le *lis sauvage* jaune qui croît dans toute l'Italie, & fleurit en May & en Juin.

La fleur du *lis cultivé* mise en onguent amollit les nerfs; ses feuilles réduites en emplâtre avec du miel guérissent de la morsure des serpens; bouillies elles appaisent les brûlures; confites au vinaigre on les met sur les plaies, & en avancent la guérison. Sa racine frite, rôtie & bouillie dans de l'huile rosat guérit la brûlure. La graine buë dans du vin, ou toute autre liqueur, est encore bonne, dit-on, contre la morsure des serpens. Les feuilles & les raisins du *lis piquant* empêchent les poisons de faire leur effet.

La racine du *lis sauvage* a les mêmes propriétés que celles du *lis cultivé*.

LIS PARAGONE, terme de Fleuriste, nom d'un œillet parfait quant à sa fleur; car il est très-bien piqueté, large & garni de feuilles. Son blanc est fin, mais sa plante est délicate, sujette à la pourriture, & ses marcottes ne prennent racine que dans sa couche, si on ne le marcotte dans le commencement de Juillet. Il créve si on ne lui laisse au moins six boutons. Il se trouve à Lille. Morin.

LISA, terme de Fleuriste; nom d'une tulipe qui est rouge, orangée & jaune. Morin.

LISERON ou LISET, plante dont il y a plusieurs especes, la plûpart desquelles s'entortillent autour des corps voisins. Le grand *liseron* pousse des tiges longues, grêles, sarmenteuses, qui s'élevent haut en rampant, embrassant les troncs des arbres & des arbrisseaux voisins, & se liant à leurs branches. Ses feuilles ressemblent à celles du lierre, mais elles sont plus grandes, plus molles, plus douces au toucher, pointuës, vertes. Sa fleur a la figure d'une cloche de couleur blanche. Quand elle est tombée il lui succéde un fruit presque rond, gros comme une petite cerise, membraneux, contenant des semences anguleuses, ou quelquefois rougeâtres. Le *liseron* rend du lait, il est déterſif, vulnéraire, propre pour l'asthme & pour les ulceres des oreilles. Il est propre à faire des berceaux dans les jardins pour se mettre à l'ombre.

LISETTES ou COUPE-BOURGEONS, petits insectes grisâtres, tirant sur le verd, qui en Mai & en Juin coupent les jeunes jets des arbres fruitiers, broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffes des pêchers & des abricotiers quand elles ont deux ou trois pouces de long. Pour s'en garantir, il faut emmailloter les jeunes greffes ou jets dans de petits sacs de papier liés avec du fil; on s'en sert aussi pour

préſerver les greffes des gelées du Printems.

LISIERE, on appelle dans les forêts *arbres de liſiere*, ceux qui ſont ſur les extrémités des forêts, qui les ſéparent des chemins ou des autres héritages.

LIT DE FUMIER, c'eſt parmi les Jardiniers un étage de pluſieurs fourchées de fumier ſur une certaine largeur. Pour faire une couche de cinq pieds de large & de trois pieds de haut, il faut mettre quatre *lits de fumier* l'un ſur l'autre.

LIT, en terme de Jardinage, s'entend auſſi de certains gazons qu'on plaque à terre ſur de petites hauteurs pratiquées exprès.

LITIERE, en Agriculture eſt de la paille ou vieux fourrage qu'on met ſous les chevaux ou autres beſtiaux, pour ſe coucher quand ils veulent dormir, ou quand ils ſont malades. Les pailles fourragées par les moutons leur ſervent après de *litiere*, & la *litiere* qu'on met ſous les beſtiaux ſert à faire du fumier pour engraiſſer les terres. Il ne faut pas épargner la *litiere* aux chevaux, ils en valent mieux ; au lieu que lorſqu'on la laiſſe trop conſommer ſous eux, cela leur échauffe les pieds & les leur gâte.

LITRON, petite meſure ronde de choſes ſéches, comme graines, pois, farine, &c. Il contient la ſeiziéme partie d'un boiſſeau de Paris. Le *litron* doit avoir trois pouces & demi de haut ſur trois pouces & dix lignes de large, & le demi-*litron* deux pouces dix lignes de haut, ſur trois pouces & une ligne de large.

LIVECHE, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'un homme. Ses feuilles ſont grandes, amples, étendues en ailes, diviſées en pluſieurs parties. Ses ſommités ſont garnies de grandes ombelles, garnies de petites fleurs, à cinq feuilles blanches, diſpoſées en roſes. Ses ſemences ſont plus longues & plus groſſes que celles du fenouil, canelées profondément, bordées d'un filet délié & tranchant par le bout, d'une odeur qui n'eſt point agréable. Sa racine eſt longue, ridée, blanche, odorante. La racine & la ſemence de *liveche* fortifient l'eſtomac, elles réſiſtent au venin, & excitent l'urine. Il y a pluſieurs eſpeces de *liveches*.

LIVRE, POIRE DE LIVRE, que quelques-uns nomment gros rateau gris, & d'autres poire d'amour, eſt fort groſſe. Elle eſt un peu longue pour ſa groſſeur, elle a la peau aſſez dure, & le coloris d'un roux fort obſcur ; la queuë courte & l'œil fort enfoncé. Elle fait une belle & bonne compôte, de quelque maniere qu'on la faſſe cuire, ſoit dans la cloche, ſoit ſous la cendre, ſoit autrement. LA QUINTINIE.

LONCHITE, plante dont on diſtingue de deux eſpeces, la âpre, & la bâtarde. La *lonchite* âpre a les feuilles comme le ſcolopendre, en ſorte qu'elles approchent beaucoup de celles du polipode. Elles ſont longues d'un pan, & diverſement découpées des deux côtés, ayant leurs feuilles denteleuſes tout autour, fort minces, pointuës & âpres. Elle ne produit ni tige, ni fleurs, ni graine, de même que le polipode. Elle a quantité de menues racines rougeâtres. Cette plante naît dans les lieux marécageux & ſur les bords des foſſés. Elle dure tout l'Hyver, & produit de nouvelles feuilles en Avril.

De la *lonchite* bâtarde il ſort ſix ou ſept branches d'une ſeule racine, qui ſont nuës juſqu'au milieu & au-dela ; enſuite naiſſent juſqu'à la cime de petits pieds couverts de feuilles, qui ſont parfaitement ſemblables à celles du cétérac. Sa racine eſt noire & abonde en capillatures. On trouve cette plante ſur la cime des Alpes, en des lieux pierreux, ou dans des bois écartés. Ce ſont des plantes hépatiques.

LOTIER ou TREFLE SAUVAGE, plante qui pousse plusieurs tiges menuës, jettant des queuës qui soutiennent chacune trois feuilles en leur extrémité, & deux autres feuilles en leur base, semblables à celles du trefle, d'un goût astringent. Ses fleurs sont ramassées les unes proche des autres comme en ombelle, légumineuses, jaunes, quelquefois verdâtres, semblables à celle du genet, contenuës dans des calices dentelés, faits en cornet. Lorsque ses fleurs sont passées, il leur succéde des gousses qui renferment des semences presque rondes, ou ayant la figure d'un petit rein. Sa racine est ligneuse, divisée, longue, noire, garnie de fibres, rempante. Cette plante est déterlive, apéritive, vulnéraire. Elle croît dans les prés & sur les côteaux, & est d'une odeur agréable. Etant séche & mise dans les habits, on dit qu'elle préserve des vers.

LOUCHET, espece de hoyau ou de bêche propre pour fouir la terre, qui est plat & tiré en droite ligne, avec son manche qui ressemble à une pelle.

LOUIS TRIOMPHANT, terme de Fleuriste; c'est un œillet cramoisi & blanc. Sa fleur n'est pas bien large, mais sa plante porte beaucoup de marcotes. Il est fin, il porte graine & ne creve point en lui laissant ses boutons. Morin.

LOUISE-BONNE, nom d'une espece de poire d'une figure assez approchante de celle de la Saint Germain, & même de la verte-longue d'Automne, hors qu'elle n'est pas tout-à-fait si pointuë. On en voit de beaucoup plus grosses & plus longues les unes que les autres; les plus petites sont les meilleures. La queuë en est fort courte, un peu charnuë & panchée; l'œil petit & à fleur, la peau fort douce & fort unie, le coloris verdâtre, tiqueté, & devenant blanchâtre en mûrissant, ce qui n'arrive point aux grosses. La premiere marque de sa maturité est cette blancheur, mais il faut encore qu'en lui appuyant le pouce auprès de l'œil, on le sente un peu enfoncer. Son mérite consiste en ce qu'elle est merveilleusement féconde, & qu'elle fournit près de deux mois, Novembre & Décembre, que sa chair est extrêmement tendre, pleine d'eau, & cette eau assez douce & un peu relevée, qu'elle ne devient point molle. Les fonds humides rendent cette poire fort grosse, mais en même tems fort mauvaise, ayant un goût de verd & de sauvage, & une maniere de chair particuliere, qu'on ne sçauroit définir, qu'en disant qu'elle est à peu près comme de l'huile figée. Cette chair ne fait point de corps, ses parties ne tenant pas plus l'une avec l'autre, que des grains de miel ou de sable mouillé. Mais en revanche le plein air lui est très-favorable, & le seroit bien davantage, si elle tenoit à la queuë un peu plus qu'elle ne tient. Les *louise-bonnes* sont pour la fin d'Octobre & une partie de Novembre. Cette poire, comme toutes celles d'Hyver qui sont bonnes à manger cruës, est admirabe cuite, pourvu qu'on la mette au feu avant qu'elle soit arrivée en maturité, autrement la cuisson la réduit en bouillie. La Quintinie.

LOUPE DE BOIS, en terme des Eaux & Forêts se dit des bosses ou gros nœuds qui s'élevent sur l'écorce des arbres.

LUCIE, bois de Sainte *Lucie*. Voy. MAHALEB.

LUNAIRE, nom qu'on donne à quelques plantes, que M. Tournefort met parmi les especes d'osmondes. La *lunaire* est une petite plante, haute environ comme la main. Elle pousse une queuë grêle, ronde, lisse, soutenant une seule feuille, épaisse, découpée ou divisée d'un & d'autre côté: chacune de ces parties est arrondie & formée en croissant ou en Lune. Il sort de cette queuë

un pédicule tendre & rempli de suc, qui soutient en sa sommité des grapes ou bouquets, dans lesquels les fruits naissent. Chaque grape est composée d'un amas de coques sphériques & membraneuses, qui s'ouvrent chacune comme une boëte à savonette en deux parties, & répandent quelques semences oblongues. La *lunaire* n'a point de fleurs: elle est astringente & propre pour arrêter les dysenteries, le flux des menstruës & d'hémorroïdes, & pour dessécher les ulceres. On l'a ainsi appellée parce que ses feuilles ont la figure d'un croissant ou d'une demi-lune.

Lunaire, est aussi une plante dont M. Tournefort a établi un genre, sous le nom de *lunaria*. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix. Le calice pousse du fond un pistil, qui lorsque la fleur est passée devient un fruit très-applati, semblable à une silique plus ou moins étroite. Ce fruit est composé de trois peaux, dont celle du milieu est un chassis couvert d'une membrane, sur le bord duquel sont appliqués, & comme colés parallelement deux panneaux. On trouve entre ces panneaux & le chassis quelques semences de la figure d'un petit rein, élevées en lentille, & dont les bords sont déliés. *Voyez* les *Elémens de Botanique*, page 157.

LUPIN, espece de pois sauvage, dont la plante n'a qu'une seule tige, qui est forte, & jette alternativement des feuilles, velues, molles, quelque peu blanches, & divisées en sept portions. Sa fleur est d'un blanc pâle, tirant sur le bleu. Ses gousses sont resserrées, dentelées à l'entour, longuettes comme celles des féves, & elles enferment cinq ou six grains ronds, hormis vers le milieu. Il y en a de blancs & d'autres jaunâtres, tous deux fort amers. Le fruit sort du milieu de la tige, & ses racines qui tirent quelquefois sur le jaune sont fort écarquillées.

Il y a aussi des *lupins* sauvages agréables à voir, parce qu'ils ont une fleur rouge incarnate. On trempe les *lupins* dans l'eau pour leur faire perdre toute leur amertume. Ils servent principalement à nourrir les bœufs l'Hyver, mais il faut qu'ils soient trempés dans de l'eau de riviere salée, & on les fait cuire ensuite. On en fait aussi du pain en tems de cherté. On en donne aux chevaux, après les avoir fait passer par plusieurs eaux, pour leur ôter leur amertume. Ils engraissent le bétail, & les terres où on les seme. Ils sont encore de grand usage en Italie & en Espagne, pour amender les terres & nourrir les bestiaux, même les hommes. Les grains de *lupins* brûlés servent de caffé en Italie, & on en met la moitié moins que de caffé, à cause de leur amertume; on en cultive aussi beaucoup en Avignon, & dans tout le Dauphiné.

Ils ne demandent presque point de culture; ils viennent dans les terres les plus maigres & les plus aisées, & ils se plaisent dans les lieux secs & sabloneux. Il n'y a qu'à les semer en Février ou Mars après un simple labour. Ils fleurissent en trois tems différens, depuis le mois de Juin, jusqu'au mois d'Août; ils sont mûrs à la fin de Septembre, ou en Octobre. On les arrache toujours avant les gelées, & on les garde pour les battre à loisir. Souvent on en seme pour amender le terroir en les y enterrant par le labour dès qu'ils ont jetté leur deuxiéme fleur.

Quelque léger que soit le labour qu'on aura donné à la terre, & de quelque maniere qu'on les ait semés, ils viennent sans qu'on les sarcle. Il seroit non-seulement inutile, mais encore dangéreux de le faire, parce que pour peu qu'on endommageât les racines, on les feroit périr. Il ne peut rester aucune mauvaise herbe dans le voisinage. C'est pourquoi bien des gens en sement parmi la vigne, pour qu'ils en attirent toute l'amertume qui leur est familiere. Il ne les faut gue-

tres couvrir de terre. On remarque qu'ils tournent suivant le cours du Soleil. On ne les doit cueillir qu'après qu'il a plû, parce que quand il fait sec ils quittent la gousse trop aisément, & ils se perdent.

Pour les garder il ne faut point, comme aux autres légumes, les mettre reposer au grenier, mais plutôt sur un plancher où la fumée donne; car si l'humidité les saisit, les vers s'y engendrent aussi-tôt & les rongent. Le fourrage des *lupins* est un bon engrais pour la vigne. Pour cela on l'enterre comme un vrai fumier au pied de la vigne, lors du labour qu'on lui donne vers la Saint Jean; ou bien on brûle le fourrage des *lupins*, & la cendre sert à fumer la vigne. On en met une bonne écuellée au pied de chaque souche.

LUZERNE, plante qu'on cultive à la campagne pour la nourriture des bestiaux. Ses tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds. Elles sont rondes, droites & rameuses, principalement vers leurs sommités. Ses feuilles sont rangées trois à trois, comme celles du tréfle. Ses fleurs sont légumineuses, de couleur violette & purpurine. Ses semences sont blanchâtres, & ont la figure d'un petit rein.

Un arpent de *luzerne* en vaut trois de pré à foin; elle nourrit & engraisse encore plus que le sain-foin, dure tout du moins autant, & elle est plus estimée, d'autant qu'on la fauche toujours trois ou quatre fois l'an; c'est pourquoi il y a beaucoup de *luzernieres* en Espagne, en France, entr'autres en Languedoc, en Dauphiné, en Provence, & principalement dans les endroits où le foin est rare.

Il faut à la *luzerne* une belle exposition, & une terre plutôt légére que forte. Un terrein sabloneux lui convient assez, pourvu qu'il ne soit point argilleux, & qu'il soit bien préparé, comme pour faire une cheneviere. Les lieux plats sont très-propres à la *luzerne* pour faciliter les écoulemens des eaux, dont le séjour lui seroit mortel, car elle demande un plein Soleil & beaucoup de sels. Il faut lui préparer la terre comme pour les chenevieres & prés, sur-tout n'y souffrir ni arbres, ni racines, ni herbes, parce que la *luzerne* veut pour elle seule toute la substance & le sel du champ où elle est, & elle ne vient ni abondante, ni bonne aux endroits ombragés.

Si le fonds n'est pas aussi bon qu'on le voudroit, on l'abonnit par les fumiers; mais il ne faut en employer aucun qu'il ne soit bien consommé, parce qu'il brûleroit la semence de la *luzerne*: il faut l'avoir laissé reposer en monceaux à part pendant un an, & si on le répand & l'enterre dans le champ, environ un mois avant que d'y semer la *luzerne*, il profitera davantage que si on mettoit le fumier & la semence en même tems, parce que la substance & les sels du fumier, étant alors mêlés, dissous & animés par la chaleur de la terre, la graine les trouve en action, végéte aussi-tôt, & multiplie presque à vûe d'œil. Les amas de terres reposées & les terres neuves sont aussi de très-bons engrais pour une *luzerniere*, & si l'on n'a aucun de ces amendemens, pour amender son fonds quand il n'est pas propre à la *luzerne*, il vaut mieux n'en point semer que de n'y employer que du fumier neuf.

Quoique la *luzerne* ne soit pas sensible au froid, comme le dit M. DU HAMEL, cependant on coureroit risque d'en perdre une partie, si on la semoit l'Automne, parce que les jeunes plantes sont plus délicates que celles qui sont bien enracinées. Ainsi le plus sûr est de semer la *luzerne* le Printems, quand les gelées sont passées; mais de bonne heure, afin que les jeunes plantes aient pû prendre de la force avant les chaleurs de l'Eté. On la seme dans une terre bien labourée, bien nette & bien unie; ou on la seme seule, ou avec d'autres grains. Quand on la seme seule, on mêle la graine avec de

la cendre pour pouvoir la répandre uniformément, en la répandant à pleine main. Quand on la seme avec d'autres grains, ils tiennent lieu de cendre.

Le grand hâle est dangéreux pour cette herbe, quand elle commence à croître, & quand le Soleil est trop âpre, il la fait languir & périr avant qu'elle ait assez de force pour y résister. On la garantit de cet inconvénient en mêlant des vesces parmi la graine de *luzerne* qu'on veut semer, en sorte qu'il y ait trois fois autant de vesce que de *luzerne*, mesure pour mesure, c'est-à-dire, trois boisseaux de vesce, sur un de *luzerne*. La vesce sympatise avec la *luzerne*, & croissant avec elle, loin de lui nuire, ses feuilles & ses branches lui fournissent de l'ombre, à la faveur de laquelle elle profitera de toute la chaleur du Soleil sans le craindre.

Il y en a qui mettent de l'avoine & de l'orge parmi la vesce, pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de *luzerne* : en ce cas ils coupent l'orge & les autres grains quand ils sont dans leur maturité, & laissent la *luzerne* seule dans le champ; jusqu'à ce qu'elle soit assez forte pour être dépoüillée. Au reste ce mélange de grains est inutile dans les climats où les premieres chaleurs du Soleil ne sont pas assez fortes pour endommager la tendre *luzerne*, & alors il faut la semer toute seule. Ce n'est que dans les Provinces Méridionales qu'on la mêle.

Il ne faut pas souffrir d'autres herbes parmi la *luzerne*; c'est pourquoi on doit la sarcler soigneusement de tems en tems. Pour qu'une *luzerniere* dure longtems, il n'y faut pas laisser entrer aucuns bestiaux : rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds; la volaille même en doit être bannie. C'est pourquoi il est bon d'enfermer la *luzerniere* de haies hautes & fortes; elle en vaut la dépense, parce qu'elle fait pendant dix ans un des plus grands profits de la maison. On fauche la *luzerne* quatre ou cinq fois l'année, lorsqu'elle est dans un bon fonds, & que l'Eté est bien chaud; car ce n'est que dans sa naissance qu'elle craint les âpres chaleurs, à cause de sa tendresse & de sa foiblesse, & même elle ne les craint plus quand elle renaît les années suivantes.

Mais on ne doit pas compter qu'elle donnera beaucoup les premieres années, elle n'est pas encore assez garnie, & ce n'est qu'à la seconde ou troisiéme année, qu'elle a acquis sa hauteur parfaite, & qu'on a pleines moissons. On peut la faucher une fois la premiere année, deux fois la seconde; à la troisiéme on est surpris d'y voir tant d'herbes qu'elle en produit. On commence alors à moissonner à pleine faux, quatre ou cinq fois selon la bonté du fonds, & cette fécondité dure dix où douze ans, jusqu'à ce qu'on voie la *luzerniere* dépérir petit à petit, & périr par sa vieillesse.

On fauche la *luzerne* toutes les fois qu'elle est en fleur; c'est le vrai tems & la maturité de ce foin, car quant à la graine qui se tire de la troisiéme herbe, il faut bien lui donner le tems de changer ses fleurs en graines, comme on le dira ci-après.

Il ne faut couper la *luzerne* que par un beau jour, afin qu'elle séche vîte au Soleil, encore faut-il y aider en la fanant, comme le foin, plusieurs fois le jour; sans cela elle seroit trop long-tems à sécher, parce qu'elle tombe dru sur la faux, & elle est naturellement fort épaisse & entrelassée. Il ne faut point épargner ses peines pour la tourner & retourner, afin qu'elle séche bien vîte, de peur qu'elle ne vienne à s'échauffer, comme elle y est sujette. D'ailleurs plutôt elle est séche, plutôt le champ est débarrassé, & la *luzerne* qui pousse fort vîte est bientôt en état de renaître. C'est pourquoi il ne faut pas laisser le foin dans la *luzerniere*, il ne fait que brûler ou retarder la nouvelle herbe.

S'il vient à pleuvoir pendant que la *luzerne* est encore sur le pied, on ne doit pas pour cela différer de l'enlever, on ne la fera pas sécher auparavant sur le champ, comme on fait à l'égard du foin ordinaire, quoique la *luzerne* soit fraîchement coupée & moüillée, il faut toujours l'emporter le premier, ou tout au plus tard le deuxiéme jour, à cause du retardement & du tort qu'elle feroit à la *luzerniere*; car cette herbe n'est pas sujette à moisir, comme celle des autres prés, pour quelque humidité qui resteroit. On la met dans quelque endroit couvert, pour la faire sécher tout-à-fait, auparavant de la serrer au grenier ou à la grange. Il faut que ces lieux soient bien couverts, pour que la pluie n'y pénétre point.

La deuxiéme herbe de la *luzerne* est sujette à certaines chenilles noires, qui s'engendrent par les grandes chaleurs. L'unique reméde est de faucher l'herbe, aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, sans attendre qu'elle soit en fleur. Cette blancheur se fait dès que les insectes ont commencé à piquer l'herbe, & elle n'est pas plutôt coupée que les chenilles meurent avec l'herbe à laquelle elles sont attachées, en sorte que la troisiéme herbe vient sans danger & en abondance.

On peut tirer de la graine de la *luzerne*, mais cela en retarde toujours la dépoüille suivante, & ordinairement on en fait une de moins que de coutume; par exemple, on ne fauche que trois fois, au lieu qu'on auroit fauché quatre, si on n'avoit pas voulu avoir de la graine, parce qu'il faut du tems à la fleur pour se perfectionner en graine. C'est toujours la troisiéme herbe qu'on laisse venir à graine, & il n'en faut point prendre que la plante n'ait deux ou trois ans, afin qu'elle soit dans sa force. Sa graine est très-petite & vient dans des petites gousses, qu'il faut couper en saison & adroitement, pour qu'elle ne se perde point. Quand on voit l'herbe bien endurcie, & les gousses & les graines jaunes, on va à la pointe du jour couper les gousses, ou plutôt les sommités des tiges, doucement avec des faucilles. Les gousses s'ouvriroient, & la graine se perdroit, si on les scioit pendant la chaleur du jour. On les met sur un drap à mesure qu'on les coupe, ensuite on les fait sécher au Soleil sur le drap, pour dissiper la rosée & l'humidité intérieure des gousses & des graines. Quand elles sont bien séches, on les bat légérement sur le drap avec un fléau, puis on les vanne pour séparer la graine de tout le reste, & on la garde jusqu'à ce qu'on l'emploie ou qu'on la vende.

Après que la graine a été ainsi moissonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe de dessus, de laquelle on a recueilli la graine. Il faut couper cette herbe aussi-tôt qu'on a enlevé la graine, afin que la *luzerne* pousse de nouveau. Quoique l'herbe qui a rapporté de la graine ne soit pas si délicate, ni si succulente que les autres, elle est pourtant toujours d'un assez bon usage.

Une *luzerniere* dure ordinairement huit ou dix ans. On n'en voit pas passer quinze années, & il y en a qui durent moins de huit ans, ce qui dépend du fonds & du climat. Les racines de la *luzerne* grossissent en vieillissant, & ses productions diminuent en nombre & en force avec l'âge. Quand on voit ainsi une *luzerniere* s'affoiblir & dégénérer, il faut la renouveller; pour cet effet on en retourne toute la terre avec la béche & on la met en petits monceaux, pour qu'elle passe ainsi l'Hyver & qu'elle soit plus meuble ensuite. Ce premier labour se donne au mois de Septembre; au mois de Mars ensuivant, & on y en donne un second qui unit toute la surface de la *luzerniere* & on y seme de nouvelles graines.

Il y a des gens, qui au lieu de mettre, comme on le vient de dire, la terre

par monceaux, la foüillent par tranchées, dont on jette la terre à côté de chaque tranchée, qu'on remplit ensuite de la terre qu'on tire de la tranchée qu'on fait un peu plus loin, & ainsi successivement d'espace en espace, jusqu'à ce qu'on ait remué toute la surface du pied. On lui donne, comme à l'autre maniere, un second labour au mois de Mars, & ensuite on l'ensemence.

D'autres trouvent plus de profit à laisser convertir en pré leur *luzerniere*, qu'à la renouveller quand elle est vieille; c'est pourquoi, sans s'amuser à en rompre le fonds, pour la forcer à reproduire de la *luzerne*, ils font une autre *luzerniere* ailleurs dans une terre préparée, & font de l'ancienne un pré à foin ordinaire, ce qui est fort aisé & d'un grand profit quand le fonds y est propre, ou quand on y peut procurer quelques arrosemens, en saignant un ruisseau voisin ou autrement. Les racines de la *luzerne* pourrissent, & il y croit quantité d'herbes & entr'autres une *luzerne* bâtarde, qui naît de ces racines. Elle est semblable au tréfle des prés, & fait partie de ce qu'on appelle *bon foin*.

Une *luzerniere*, devenuë pré de cette maniere, rapporte beaucoup & dure assez long-tems en cet état. Il y a plus d'avantage à en faire un pré, qu'à la mettre en *luzerne*. Quand le pré s'affoiblit on le met en terres labourables. Il y a même bien des gens qui, d'une *luzerniere* usée, font tout d'un coup des terres à grains, & elles réüssissent parfaitement, pour peu qu'on y mette du fumier.

La *luzerne* est extrêmement nourrissante; elle engraisse le bétail fort vîte. On la donne en verd aux vaches, & en sec aux chevaux & aux bœufs. Ils engraissent presque visiblement en huit ou dix jours de tems quand on leur en donne tout leur saoul, sur-tout lorsque c'est de l'herbe de la premiere fauchaison, & elle leur tient lieu d'avoine & de foin, mais il est très-dangéreux de leur en donner trop; on doit même y mêler toujours la moitié de paille, parce que la *luzerne* est si substancielle, que les bestiaux qui en ont trop mangé meurent toujours de gras fondu, & il est assez ordinaire qu'elle les étouffe, avant même que l'embonpoint qu'elle produit se soit manifesté au dehors. C'est un genre de mort particulier, que bien des gens appellent *fourbure*.

Par la même raison on ne doit pas donner de la *luzerne* verte à aucun bétail, si ce n'est aux meres, comme vaches, brebis & chévres, pour leur faire avoir du lait, parce que cette herbe prise en verd a encore plus de suc, & se convertit plus vîte en aliment, que quand elle est bien séche. C'est pourquoi ce qui est bon aux bêtes meres seroit pernicieux à leurs mâles & à leurs petits. Il faut pourtant y mêler d'autre fourrage, & en proportionner la quantité au tempérament & au besoin de la bête.

Le grand usage de la *luzerne* se fait l'Hyver, & il n'y a point de bestiaux qu'elle n'accommode fort, pourvu qu'on la leur distribuë sagement. Elle rétablit les malades, engraisse les maigres, délasse ceux qui sont fatigués, & fait avoir abondance de lait aux meres. Les poulains, même les veaux & les agneaux, s'élevent à merveille avec cette nourriture; elle leur fait bonne chair, leur donne de la vivacité & de la force, pour résister aux plus grands froids. Elle nourrit, ragaillardit & engraisse toute la famille des animaux paissans. Il n'y a personne qui ne conçoive par-là combien une *luzerniere* est utile pour la basse-cour ou pour le débit.

Cette plante redoute les pluies froides, c'est pourquoi elle ne réussit point en Suisse, quoique les habitans fassent leur possible pour en avoir; car ils prétendent que c'est un souverain reméde pour les chevaux malades. La *luzerne* vient médiocrement en Angleterre, dans la partie Occidentale de la France; mais elle

réussit si bien dans la partie Méridionale de ce Royaume, que le même champ est quelquefois fauché cinq ou six fois dans une année, ce qui fournit une récolte prodigieuse d'un fourrage, comme nous l'avons déja dit, admirablement bon pour le bétail. La décoction de la *luzerne* est propre pour exciter l'urine & tempérer les ardeurs du sang. Cette plante, selon les Botanistes, est rafraîchissante & épaississante.

LYANTE, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe amarante, tirant sur le violet & blanc. MORIN.

LYCHNIS, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, droites & rondes. Ses feuilles sont longues de trois ou quatre doigts, larges d'un doigt & demi, un peu plus grandes que celles de la sauge, pointuës, lanugineuses, blanches & molles. Ses fleurs sont belles, composées chacune de cinq feuilles, disposées en œillet, de couleur variée, quelquefois d'un rouge enflammé, d'autre fois d'un rouge plus clair, & d'autres fois blanches. Il leur succéde un fruit de figure conique, qui s'ouvre par la pointe, & contient des semences presque rondes. On cultive cette plante dans les jardins. Elle est céphalique. Il y en a de plusieurs especes.

LYCIUM, arbrisseau épineux ainsi appellé parce qu'il croissoit autrefois abondamment en Lycie. Il a plusieurs racines ligneuses, & son écorce est grisâtre. Ses feuilles sont épaisses, assez semblables à celles du buis, nerveuses, faciles à se détacher. Ses fleurs sont petites, attachées plusieurs ensemble. Il leur succéde des petits fruits noirs, gros comme des grains de poivre, à trois ou quatre angles, quelquefois en forme de cœur, selon le nombre des noyaux, d'un goût astringent & fort amer. On appelle ces fruits *graine d'Avignon*, ou *grainette*, ou *graine jaune*. Les Teinturiers s'en servent pour teindre en jaune. Cet arbrisseau croît dans des lieux rudes & fort pierreux.

LYCOPSIS, plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, droite, rameuse & veluë. Ses feuilles sont rangées sans ordre vers le bas de la tige, assez semblables à celles de la buglose sauvage, dures, couvertes d'un poil rude. Ses fleurs sont petites, tendres, de couleur purpurine, placées aux sommités des branches. Sa racine est rouge; elle est détersive, vulnéraire & consolidante.

LYPY, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe rouge-brûlé, & jaune terni. MORIN.

---

# MAC.

MACERON, plante qui pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, rameuses, canelées, un peu rougeâtres. Ses feuilles sont semblables à celles de l'ache, mais plus grandes, d'une odeur aromatique, & d'un goût approchant de celui du persil. Ses fleurs sont petites, blanches, composées chacune de cinq feuilles, disposées en roses. Ses semences sont jointes deux à deux, grosses, presque rondes, canelées, noires, d'un goût amer. Sa racine est grosse, blanche, d'une odeur & d'un goût approchant en quelque maniere de celui de la myrthe. On se sert en Médecine de sa racine & de sa semence. Elles sont apéritives, propres pour exciter l'urine & les mois aux femmes, & bonnes pour la colique

venteuse, &c. Cette plante est appellée par les Botanistes *persil de Macédoine*.

MACHE, qu'on nomme autrement *doucette*, *salade de Chanoine*, *blanchette* & *poule grasse*, plante qui sert de salade en Hyver, & qui vient dans tous les pays tempérés. Celle que l'on cultive dans les jardins a plus de force, & fournit davantage. Il y a deux especes de *mâche* : la commune & la grasse. On appelle encore celle-ci *mache d'Italie*.

La premiere a les feuilles longues, étroites, renversées sur terre, d'un verd clair & lisse. L'autre a la feuille beaucoup plus large, & sa plante un peu plus forte; mais elle n'est pas si douce à la bouche, étant revêtuë d'un petit duvet, qui déplaît à bien du monde; c'est ce qui fait que les Maraichés en cultivent peu. On donne à la *mâche* ordinaire une terre bien amendée. On la seme dru, parce qu'on l'éclaircit en cueillant la plus forte la premiere, & jusqu'à ce que sa semence soit levée, elle demande d'être arrosée souvent & d'être couverte de terreau. On en peut semer à la mi-Août, pour en manger en Automne, & jusqu'à la mi-Octobre; on peut continuer d'en semer tous les quinze jours, pour en avoir tout l'Hyver & le Carême. Elle ne demande d'autre soin que d'être sarclée quand elle est levée : quand on commence à voir des laituës, on ne pense plus aux *mâches*.

On les laisse monter en graine sur la fin de l'Hyver. Ses petits rameaux donnent des petits bouquets de fleurs blanches, tirant sur le bleu. La graine succéde à la fleur. Celle de la commune est petite, plate, & de couleur jaunâtre : celle d'Italie est longuette, menuë, de couleur cendrée, & a à une de ses extrémités un petit point noir. La fleur en est aussi différente; elle est de couleur blanchâtre, tirant sur le rouge. Quand cette graine est mûre, pour que le moindre vent ne la disperse pas, on arrache les pieds le matin à la rosée lorsque les tiges commencent à jaunir. On met cette graine encore en cosse dans un lieu frais & un peu aëré, & quand cette graine s'est nourrie & perfectionnée, on la secouë, ou on la fait tomber, & on la laisse à l'air pendant quelques jours, ensuite on la vanne, & on l'enferme. La graine de la commune reste dans sa bonté l'espace de sept ou huit ans. Celle de l'autre n'est bonne que quatre ou cinq ans : mais on ne doit pas semer cette graine dès la premiere année, elle est encore trop fraîche.

La *mâche* se mêle avec toute autre sorte de salades l'Hyver, comme avec le céleri, la chicorée, la betterave, & les anchois. Elle est rafraîchissante, laxative, adoucissante, & enfin très-saine. On s'en sert en Médecine pour la goute, le scorbut, les rhumatismes & l'affection hypocondriaque. Elle corrige l'âcreté des humeurs, & émousse les acides qui dominent trop dans le sang. Les Anglois font comme nous beaucoup de cas de la *mâche*; ils en sement dans tous les tems de l'année. Je croirois celle qui vient naturellement meilleure que celle que l'on cultive dans les jardins; du moins elle m'a paru telle. Il y a encore plusieurs autres especes de *mâches* connuës des Botanistes.

MACLE, fruit d'une herbe marécageuse, pointuë en quatre ou cinq endroits, & de la grosseur d'une noix; c'est une espece de châtaigne aquatique, ou tréfle d'eau.

CUISSE-MADAME, poire qui est une espece de rousselet. La figure & le coloris y conviennent assez bien. Elle a sa chair entre tendre & cassante, accompagnée d'une eau assez abondante, un peu musquée, & fort agréable quand elle est bien mûre. Cette poire, & le gros blanquet, sont les premieres poires, raisonnablement grosses & bonnes, qu'on ait à l'entrée du mois de Juillet. Les arbres de cette sorte de poire font de fort beaux buissons; & le seul défaut que j'y trouve,

trouve, dit La Quintinie, c'est qu'ils sont très-difficiles à mettre à fruit, mais aussi font-ils merveille du moment qu'ils ont commencé.

MADAME D'HUMIERES, en terme de Fleuriste, est un œillet de couleur de rose claire. Sa fleur est d'un grand blanc, tracé de gros panaches, large, mais tardive. Sa plante est extrêmement tardive à prendre racine: elle est forte & robuste, & créve si on ne lui laisse cinq boutons. Morin.

MADAME DORIEUX, autre œillet, qui ne differe en rien du précédent, sinon que sa couleur est plus pâle. Morin.

TRIPE-MADAME, nom d'une petite herbe qu'on mange en salade.

MADELAINE, nom de pêche. Il y en a de plusieurs especes; la *madelaine blanche*, & la *madelaine rouge*. La *madelaine blanche* mûrit à la mi-Août. La Quintinie. Les *madelaines* blanches & rouges, dit le même Auteur, qui n'ont fait que commencer dans le mois d'Août ne s'y sont pas épuisées; c'est particulierement au mois de Septembre qu'elles foisonnent. Il ajoûte: nous ne sçaurions dire assez de bien de la pêche *madelaine blanche*, quand elle est en bon fonds & bien exposée. Les fourmis lui font un peu trop la guerre, sans que nous l'en puissions garantir. Cela lui fait tort parmi les Curieux.

La *madelaine rouge* mûrit aussi à la mi-Août. La Quintinie. La *madelaine rouge*, qui est la même que la *double Troyes* & la *paysane*, est ronde, plate, camuse, extrêmement colorée en dehors & assez en dedans. Elle est médiocrement grosse, & sujette à devenir jumelle, ce qui n'est pas agréable & empêche de faire un beau fruit. Sa fleur est grande & haute en couleur. La chair en est peu fine & le goût assez bon. En certains lieux elle fait des merveilles en grosseur & en bon goût.

Madelaine, nom de poire. Les poires de *madelaine* viennent au mois de Juillet; c'est une assez grosse poire verte & passablement tendre, approchant beaucoup de la figure des bergamotes. Elle mûrit dans les commencemens de Juillet, & ainsi elle est des premieres d'Eté; mais elle est fort sujette à tromper, si on attend à la prendre qu'elle commence à jaunir, car pour-lors elle se trouve passée & pâteuse. Cette poire a quelque bonté, & même de la réputation en certains endroits. La Quintinie.

MAGUEY; c'est un arbre fameux dans les Indes Occidentales, que les Espagnols appellent *cardon*, parce que ses feuilles sont épineuses & fort ameres en leur extrémité. Elles sont fort grosses, & longues d'environ une demi-aune. On en tire une espece de chanvre extrêmement fort, dont on fait de la ficelle, des cordes & une étoffe qui ressemble à du canevas de Flandre. On en tire aussi un chanvre délié, dont on fait des filets pour prendre les oiseaux. Ses feuilles sont canelées, & il s'y ramasse de l'eau de pluie qui sert à différentes maladies, à faire mourir les vers, à guérir les plaies chancreuses & enflammées, & à ôter les taches des habits. C'est au reste un arbre fort laid, dont le bois est léger, & l'écorce assez déliée. Sa hauteur est de vingt pieds. Il est gros comme la cuisse. Sa moëlle est spongieuse, légére, & sert aux Sculpteurs & aux Peintres. Les Indiens en font un breuvage extrêmement fort, en le mêlant avec le maïs, comme aussi du miel, du vinaigre & du savon, qui fait croître les cheveux, & les teint en noir. Cela est tiré du P. Blas Valera, & rapporté dans l'Histoire des Incas. Le *maguey* est une espece d'aloes: on l'appelle autrement *karatu*, ou *caraguata guacu*.

MAHALEB, ou BOIS DE SAINTE LUCIE; c'est une espece de cerisier sauvage, qui a le bois gris-rougeâtre, agréable à la vuë, compacte, assez pesant, odorant, couvert d'une écorce

brune, ou d'un noir tirant sur le bleu. Les feuilles pareilles à celles du bouleau, ou à celles du peuplier noir, mais plus petites, un peu moins larges que longues, crenelées aux bords, veineuses, d'une couleur verte & réjoüissante. Il a les fleurs semblables à celles du cerisier ordinaire, plus petites, blanches & de bonne odeur. Ces fleurs sont suivies de petits fruits ronds, noirs, de la figure de nos cerises, amers, un peu charnus, contenant un noyau dans lequel on trouve une amande amere. Les Ebénistes se servent du tronc de cet arbre pour leurs beaux ouvrages. Ce bois nous vient de Lorraine.

MAI, cinquiéme mois de l'année à compter par Janvier. Les soins d'un Laboureur pendant ce mois doivent être de tondre les brebis, de sarcler les bleds, de continuer à labourer pour la premiere fois les terres qui ne le seront pas encore & de veiller à ce que tout soit en état dans sa maison.

La végétation qui n'étoit que foible & languissante, en Mars & Avril, est dans toute sa force en *Mai*, Juin & Juillet, & les jardins sont bientôt en désordre & en confusion, si l'on n'est laborieux & alerte à sarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, palisser, arroser & détourner les eaux des orages, selon que les différens endroits d'un jardin ont trop ou trop peu d'humidité.

Dans le *jardin fruitier* pendant ce mois on greffe encore en couronne, on retire de derriere des échalas des espaliers les branches qui s'y sont glissées. On pince, on taille, on ébourgeonne les pêchers: on pince aussi les greffes en fente, & on les lie pour les assurer contre les vents; on ébourgeonne les poiriers, on épluche les abricots pour ôter & confire ce qu'il y en a de trop. On en fait autant aux pêchers & poiriers quinze ou vingt jours après. On met en terre les arbres en mannequin, on sort les figuiers de la serre, on les taille, on les arrose, & leurs fruits grossissent à la pleine Lune: on ébourgeonne aussi la vigne dans ce mois, on la lie aux échalas, ou bien on la palisse.

Dans le *jardin potager* on continuë à semer des raves parmi d'autres plantes, comme au deux mois précédens; on découvre pendant les pluies douces tout ce qui est sous cloche & sous chassis; on sarcle les planches ensemencées; on seme hardiment les haricots, qui avant ce tems sont en danger de périr à la moindre gelée; on seme aussi, mais sur couche des choux-fleurs, citroüilles & potirons, & sur terre des navets pour en avoir des premiers, des choux d'Hyver, des choux de Milan & de la chicorée, pour en avoir de bonne à la fin de Juillet. On replante de la poirée la plus blanche & des dernieres semées, des melons, concombres & citroüilles; on taille encore les melons, mais on n'en seme plus passé la mi-Mai, non plus que des laituës, si ce n'est celle de Genes, la persignaux & la laituë d'Allemagne; les autres montent trop vîte. On lie encore celles qui ne pomment pas, de même qu'on seme encore des pois de la grosse espece; on rame & on serfoüit les autres: mais à la mi-Mai on éclaircit les racines qui levent trop dru, & on en replante ailleurs, comme beteraves, panais, &c. On replante aussi des crêpes vertes & des aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin, avec des chicons & des Impériales; on replante aussi du pourpier pour grainer sur la fin du mois. On fait la guerre aux gros vers blancs qui s'attachent alors aux fraisiers & aux laituës pommées, & aux chenilles vertes qui rongent les groseillers.

Dans le *jardin à fleurs* on fait la premiere tonte des palissades, des boüis, filarias, ifs & épicias. On sort de la serre les orangers au premier quartier de la Lune; on met en caisse ceux qui en ont besoin. On taille les jasmins en les sortant. On seme les plantes annuelles,

pour en avoir des fleurs tout l'Eté, principalement les pensées, les cyanus, les scabieuses, les soucis, le muscipula ou attrape-mouche, les amarantes, &c. pour en avoir de tardives en pots. On peut même planter des marguerites, des oreilles d'ours & des narcisses, quoique tous en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre. On transplante les cyclamens d'Automne, & les iris bulbeux. On sépare les juliennes pour les multiplier. On marcote les giroflées jaunes, ou on les multiplie de boutures : on recueille la graine d'anémone. A la fin du mois on déplante les tulipes desséchées, & on couvre les autres pour les préserver des pluies trop fréquentes. Pour avoir des œillets doubles, on seme de bonnes graines vers le septiéme jour de la Lune de Mai, & on les replante en Septembre avant l'Equinoxe.

On recueille dans ce mois au *jardin potager* quantité de verdures, salades, raves, asperges & concombres. On commence à y avoir des pois, des fraises, même quelques cerises; on y a aussi des asperges & des chicons blancs, quand on en a élevé sur couche & replanté de bonne heure.

Dans le *jardin à fleurs* on y en a une infinité de toutes especes, telles que les tulipes, giroflées, primeveres, juliennes, marguerites, jacinthes, pensées, violiers, anémones, narcisses, œillets de montagne, œillets de Poëte, cyanus, iris, géranions, renoncules, fraxinelles, hémérocales, ancolies, asphodéles, véroniques, martagons, lis, flammes, pieds d'alloüette, jacées, pivoines, muguet, chévre-feuilles, roses, syringa, tréfle jaune, lilas, fleurs d'oranges, &c.

MAI, se dit aussi du fond d'un pressoir, où l'on met les choses qu'on veut fouler & presser, comme les raisins, les pommes, les poires pilées, &c. pour en exprimer le suc. Cette *mai* doit être bien jointe crainte que le moût ne s'enfuie.

MAI, est encore dit d'un instrument fait en maniere de coffre, plus étroit par en bas, ou en demi rond, dont on se sert pour paîtrir & démêler la farine avec de l'eau tiéde, & en faire de la pâte, dans laquelle on met du levain, ou du leveton de biere pour la faire lever.

LA MAJESTUEUSE, terme de Fleuriste; c'est un œillet qui est un pourpre, sur un fin blanc. Sa fleur est grosse & sa plante vigoureuse. Son verd est bien conditionné. Il ne lui faut laisser que cinq boutons. MORIN.

MAILLE, en terme de Jardinage, se dit de l'œil d'où sort le fruit des melons & des concombres.

MAILLE, se dit encore des ouvertures qu'on laisse dans un treillage qu'on fait avec des échalas. Ces *mailles* sont de sept à huit pouces de large sur neuf, ou de quatre sur cinq, selon qu'on veut que ce treillage soit *maillé* près. Les premieres *mailles* se font ordinairement pour les espaliers, & les autres pour les treillages en ornemens. LIGER.

MAILLER, en terme de Jardinage, se dit des treillages en bois.

MAILLER, c'est faire des *mailles* plus ou moins grandes, selon que l'ouvrage le demande; car par exemple on *maille* bien plus près pour les treillages en ornemens, que pour ceux en espalier. Un Treillassier fait connoître en son art son adresse & son industrie, lorsqu'il *maille* juste & bien à plomb. LIGER.

MAIS, ou BLED D'INDE, ou DE TURQUIE. Il y en a de plusieurs sortes fort différentes par la couleur de leurs épis : il y en a de blancs, de rouges, de presque noirs, de pourprés, de bleus, & de bigarrés de plusieurs couleurs, le tout par l'écorce, car la farine en est toujours blanche. Il est tempéré & fort nourrissant. Jamais les Sauvages qui en usent ne sont travaillés d'obstruction; ils n'ont jamais mauvaise couleur. C'est leur meilleur remede contre les maladies aigues, & on en donne sans danger aux malades

de toutes les maladies. On en fait un breuvage que les Méxicains appellent *atolle*, dont ils usent ordinairement, & que les Médecins donnent au lieu de ptisanne. Les Indiens se nourrissent de gâteaux de *mais* cuits dans des terrines. Ils les mangent tous chauds avec un peu de sel & de poivre long. Quelques-uns en mangent les grains tous verds & les trouvent fort nourrissans; ils sont d'aussi bon goût que nos pois verds. Son grain est attaché à un gros gland ou bouton & ne vient point en épi. Il y a cependant quelques especes de *mais*, qui viennent en épis assez longs.

Il y a deux sortes de *maïs*, dont l'un est dur, qu'on mange au lieu de pain grillé ou boüilli dans l'eau, l'autre est tendre & délicieux. La semence du dur se cultive maintenant en Espagne, & non pas celle du tendre. On fait avec de sa farine des bignets, de la galette & des biscuits. Les Médecins les plus experts préférent la farine du *maïs*, à celle du bled commun. De cette farine, & de l'eau simple, les Indiens en font leur breuvage ordinaire, qui ensuite se tourne en excellent vinaigre. Des tuyaux de ce *maïs* qui sont fort doux, avant que le grain se mûrisse, il se fait d'excellent miel quand on y mêle quelques ingrédiens: il s'en fait un breuvage qui enyvre soudain, c'est pourquoi il est défendu. Ses feuilles & ses tuyaux sont une bonne nourriture pour le bétail. Le son en est assez tendre & peut faire d'assez bon pain.

Ce bled est fort commun dans la Bourgogne, dans la Franche-Comté, dans la Bresse, & on devroit en cultiver en France plus qu'on ne fait, comme le dit fort bien l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, parce qu'il est bon à quantité de choses. Il vient assez aisément & il fournit toujours un secours assuré dans les famines, parce qu'il n'est pas sujet à quantité d'accidens, comme le froment. Presque toute l'Amerique, les Indes, & une bonne partie de la Turquie ne vivent que de *mais*. On en fait de la pâte pour engraisser entr'autres les chapons; c'est pour cela que les Bressans en ont tant & de si gras. Le pain de *mais* est ordinairement assez blanc & plus doux, quoique plus grossier, que celui du bled ordinaire. Le *mais* est aussi plus chaud. Au reste, quoiqu'il vienne où nos bleds ne peuvent pas venir, il aime la terre graise, bien remuée & les sillons larges. Le froid lui est contraire. Il en vient beaucoup en Espagne.

MALADIES DES ARBRES. Les arbres fruitiers & les plans champêtres sont sujets à des *maladies*, c'est-à-dire, qu'ils dépérissent loin de profiter, soit parce qu'ils sont dans un mauvais fonds ou que la terre est usée, ou leurs racines gâtées. On s'en apperçoit par la jaunisse de leurs feuilles, la stérilité, la sécheresse, la cessation de séve, & par les fruits fanés sur l'arbre. Ce qui nuit encore aux arbres, ce sont la broüissure, les roux-vents, la mousse, le chancre, la gomme, les insectes, les animaux, comme les lapins, les oiseaux, les tigres, les rats, les loirs, les perce-oreilles, les hannetons, les taons, les turcs, les taupes, les mulots, les lisettes ou coupe-bourgeons, les pucerons, les punaises vertes, les ascarides, les cantarides, les chenilles, les fourmis & mouches, les vers, les limaçons, &c.

Il y a des *maladies* communes pour tous les arbres en général, & des *maladies* particulieres pour chaque espece différente.

Les *maladies* communes consistent ou dans un défaut de vigueur, qui fait que les arbres paroissent languissans, ou dans une attaque de gros vers blancs, qui se forment quelquefois en terre, & s'attachent à ronger l'écorce des racines ou l'écorce de la tige voisine. Ces insectes, qu'on appelle des *taons*, font à la longue un si grand désordre, que l'arbre qui en est attaqué, & qui avoit toujours paru

vigoureux, vient tout d'un coup à mourir sans ressource.

Les *maladies* particulieres sont, par exemple aux poiriers en espaliers, quand leurs feuilles sont attaquées de ces sortes d'insectes, qu'on appelle des *tigres*. Aux autres poiriers, comme aux robines, petit muscat, &c. quand il leur vient des chancres, tantôt à la tige, tantôt à une partie des branches.

Aux arbres à noyau, & sur-tout aux pêchers, quand ils sont pris de la *gomme*, qui ordinairement fait mourir la partie où elle se met, soit les branches, soit la tige; & si malheureusement elle attaque l'endroit de la greffe, qui assez souvent se trouve couverte de terre, elle gagne insensiblement tout le tour de cette greffe, sans que personne s'en apperçolve, car l'arbre paroît toujours en bon état, pendant qu'il reste encore quelque passage à la séve: mais enfin cette *gomme*, qui empêche qu'il ne monte plus aucune séve aux parties supérieures de l'arbre, fait que tel arbre ainsi affligé meurt subitement.

De plus certains pêchers sont encore attaqués de *fourmis* & de *pucerons verds*, qui s'attachent tantôt aux jeunes jets & les empêchent de profiter, tantôt aux nouvelles feuilles qu'ils font d'abord recroqueviller, & ensuite sécher & tomber.

Nous avons aussi des *roux-vents*, qui dans de certains Printems, broüissent, séchent & brûlent pour ainsi dire tous les nouveaux jets, ensorte que les arbres où cette influence est tombée paroissent morts, pendant que d'autres du voisinage sont verds, garnis de belles feuilles & continuent à faire de beaux jets. D'un autre côté les arbres les plus vigoureux sont sujets à avoir la pointe de leurs nouveaux jets entierement coupée, par un petit insecte noir & rond, qu'on appelle *coupe-bourgeon*, ou autrement *lisette*.

Les figuiers craignent le gros froid de l'Hyver, qui est capable de leur geler toute la tête, si on ne les couvre extrêmement: mais ce n'est pas assez de les avoir mis en sûreté contre la gelée, ils ont encore à craindre dans la même saison de l'Hyver, d'avoir le bas de la tige rongé des *rats* & des *mulots*, ce qui les fait languir & enfin mourir. Ces mêmes animaux avec les laires, les perce-oreilles, les limaçons sont nuisibles aux fruits qui approchent de leur maturité, & surtout aux pêches & aux prunes.

Les groseillers ont de leur côté leurs ennemis particuliers, qui sont une maniere de petites *chenilles* vertes, qui se forment vers le mois de Mai & de Juin, au derriere de leurs feuilles, & les mangent d'une si étrange maniere que ces petits arbustes en sont entierement dépoüillés, & leur fruit n'ayant plus aucune couverture qui les puisse garantir des grandes ardeurs du Soleil vient avorté, sans pouvoir parvenir à sa parfaite maturité.

En parcourant tous les accidens qui arrivent aux arbres fruitiers, aux arbrisseaux & aux plantes potageres, on trouve qu'ils sont infinis. Les fraisiers dans leur vigoureuse jeunesse sont attaqués à leurs racines par les *taons* qui les assassinent & les tuent. Les plantes potageres & sur-tout les laitues, les chicorées, &c. ont toujours ou de ces *taons*, ou d'autres petits *vers* rougeâtres, qui les rongent au colet, & les font mourir dans le tems qu'elles achevent d'acquérir leur derniere perfection. Les artichaux souffrent des petites *mouches* noires, qui les attaquent à la fin de l'Eté, & des *mulots* qui rongent leurs racines dans l'Hyver.

Les *limaçons*, les *loches* mangent les laitues & les chicorées nouvellement plantées, & cela dans les tems de pluie. L'oseille est tourmentée dans les grandes chaleurs par des petits *pucerons* noirs, qui percent toutes les feuilles, de sorte qu'elles deviennent entierement inutiles. Les choux sont mangés par les *chenilles*

vertes, qui percent & gâtent toutes leurs feuilles.

Quant aux *maladies* des arbres fruitiers, elles viennent constamment ou du défaut de la terre, qui ne fournit pas assez de bonne nourriture, ou du défaut de la culture & de la taille mal faite, ou enfin du défaut de l'arbre qui n'étoit pas bien conditionné, soit avant que d'être planté, soit en le plantant. Une terre peut contribuer à rendre des arbres *malades*, quand elle n'est pas fertile d'elle-même, ou qu'elle l'est devenue à force d'être usée, ou parce qu'elle est trop séche, ou trop humide, ou qu'elle n'est bonne qu'en très-petite quantité.

Pour remédier à tous ces inconvéniens, on dit que si la terre n'est pas fertile, comme il y en a en beaucoup d'endroits, où l'on ne voit qu'un sable tout pur, on a tort d'y avoir fait des plans. Le défaut ne peut s'en corriger par la grande quantité de fumier qu'on y mettroit. Le seul reméde est d'ôter cette terre, d'y en faire mettre d'autre qui soit meilleure, quand on en a dans le voisinage, ou que le transport n'en est pas long, ni d'une trop grande dépense.

Pour les terres usées, on peut les rajeunir en y faisant porter de la terre neuve & bonne, à moins qu'on ne veuille les laisser reposer deux ou trois ans : mais si l'on prend le parti de faire un changement de terre, sans vouloir pour cela ôter l'arbre qui n'est pas trop vieux, on doit en même tems retailler courtes la moitié des racines ; au bout de deux ans on fait la même chose à l'autre moitié. Rien n'use tant la terre que les racines des arbres qui sont long-tems dans un même endroit, sur-tout les racines des arbres voisins, particulierement des palissades, des charmes & des ormes : les arbres fruitiers doivent de nécessité languir & périr dans le voisinage de ces arbres.

Si la terre est séche & légére, le reméde est de l'humecter, soit par de fréquens arrosemens, ou par des chutes d'eaux artificielles, ou en profitant des pluies, en disposant des égoûts qui puissent mener ces eaux dans les labours.

Si la terre est humide, on éleve les endroits où sont les arbres : on fait des rigoles plus basses pour recevoir les eaux & les faire sortir du jardin, par des pierrées ou aqueducs, comme on a fait au jardin potager de Versailles.

Si la bonne terre est en trop petite quantité, on l'augmente, soit du côté des racines, en y foüillant pour ôter le méchant fonds, & y remettre quelque chose de meilleur, soit par-dessus la superficie, en la chargeant d'autre terre. Quand les terres sont ainsi raccommodées les arbres y deviennent encore plus sains & plus vigoureux.

Si un arbre ne paroît *malade*, que parce qu'il jaunit, comme par exemple les poiriers sur coignassiers jaunissent en certains fonds, quoique la terre y paroisse assez bonne ; c'est un avertissement certain qu'il les faut ôter pour en remettre d'autres sur franc. Ceux-ci sont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent mieux d'un terrein médiocrement bon que ne font pas les autres.

Si des pêchers sur amandiers *gomment* trop dans des fonds humides, il n'y en faut planter que sur prunier. S'ils ne réussissent pas sur prunier dans les terres sabloneuses, il n'y en faut planter que de ceux qui sont greffés sur les amandiers.

Si un arbre paroît trop chargé de branches, & qu'il n'en fasse plus que de fort petites, il le faut décharger jusqu'à ce que l'on voie qu'il se remet à faire de beaux jets. Cette taille se fait en rabaissant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles qui font de la confusion dans le milieu.

Si la *maladie* d'un arbre vient de ce qu'il étoit mal conditionné avant que de le planter ; par exemple, si le pied en

étoit chancreux & à demi mort de pauvreté, ou s'il étoit trop foible, ce seroit perdre du tems que d'attendre qu'il se rétablisse à la longue. Il le faut ôter au plutôt, & en remettre un meilleur à la place.

Si un arbre est bon en soi, & qu'on l'ait planté ou trop avant, ou trop haut, ou avec trop de racines, le meilleur expédient est de l'arracher, de tailler ses racines, & de le planter mieux suivant les regles. On doit pour tous ces inconvéniens avoir une douzaine de bons arbres de réserve en mannequins, pour en remettre de nouveaux tous venus en la place des infirmes qu'on doit ôter.

Quand les arbres sont attaqués de quelques *chancres*, il faut ôter jusqu'au vif, avec la pointe d'un couteau, toute la partie maltraitée, & y appliquer un peu de bouze de vache, avec une enveloppe de linge par-dessus.

Si ce sont des *chenilles* qui fassent tort aux arbres, il faut les éplucher. Si ce sont des *rats* qui attaquent l'écorce, il leur faut tendre des piéges pour les attraper. Si on s'apperçoit que la *maladie* vienne des *taons*, il faut foüiller le pied de l'arbre pour les détruire, & y mettre de la terre neuve, après avoir taillé plus courtes les racines rongées.

Parmi les *maladies* incurables des arbres, on compte la grande vieillesse : si un poirier, par exemple, ou un prunier a servi pendant des trente, quarante & cinquante années, il faut compter qu'il a atteint une vieillesse décrépite. Ainsi il n'y a plus d'espérance de retour, il le faut ôter sans même laisser aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves & y replanter des nouveaux arbres, si on en veut toujours avoir dans le même endroit.

Pour les *tigres* qui s'attachent au derriere des feuilles des poiriers en espaliers, & qui les desséchent à force de manger toute la matiere verte qui y étoit ; La Quintinie dit qu'il n'y a sorte de lessives, âcres, corrosives & puantes, comme celles de la rhuë, de tabac, de sel, de vinaigre, &c. qu'il n'ait employé pour laver les feuilles & les branches de ses arbres attaqués de ces insectes ; il y a employé de l'huile ; il y a fait des fumées de soufre ; il y a brûlé les vieilles feuilles ; il a ratissé l'écorce des branches & de la tige où la semence de ces *tigres* s'attachoit, & il avouë n'être pas venu à bout de les détruire : il restoit toujours en quelque endroit des semences de ce petit insecte, & aux mois de Mai & de Juin il voyoit éclore cette semence par la chaleur du Soleil & se multiplier à l'infini ; le seul reméde qu'il y trouvoit, c'étoit d'ôter entierement les poiriers en espaliers, reméde à la vérité violent, sur-tout pour le petit muscat, bergamote, bon-chrétien d'Hyver, qui ne réussissent bien qu'en espalier, ou se contenter tous les ans de faire la guerre aux *tigres*, en brûlant toutes les feuilles, & en nettoyant les arbres autant qu'il est possible.

Quant à la *gomme*, qui se met aux pêchers & aux autres fruits à noyau, si elle ne paroît qu'à une branche le mal n'est pas grand ; il n'y a qu'à couper cette branche deux ou trois pouces au-dessous de l'endroit *malade*, & par ce moyen on empêche que cette *gomme* ne gagne plus loin. Si elle est dans l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plûpart des racines, il faut ôter l'arbre & en replanter un autre en changeant les terres.

La *gomme* vient quelquefois d'un accident extérieur, par exemple, d'une plaie qui s'est faite par incision, par écorchure. Quelquefois elle vient d'une mauvaise disposition intérieure. Dans le premier cas, cette *gomme* n'est autre chose qu'une séve extravasée, sujette à corruption & à pourriture, du moment qu'elle cesse d'être renfermée dans ses canaux ordinaires, qui sont l'entredeux du bois & de l'écorce ; alors le reméde

en eſt aiſé, ſur-tout quand le mal n'eſt qu'à quelques branches. Si le mal eſt à la tige, aſſez ſouvent il ſe guérit de lui-même par un calus, ou une ſuite d'écorce nouvelle qui ſe fait à la partie bleſſée. Quelquefois auſſi eſt-il à propos d'y mettre nn amplâtre de bouze de vache, avec une envelope de linge,& d'y laiſſer le tout enſemble juſqu'à ce que la cicatrice ſe ſoit fermée. Si la *gomme* vient du dedans elle eſt incurable, quand elle eſt à la tige ou aux racines.

MALADIES DES BESTES A CORNE. La plûpart de leurs *maladies* viennent de ce qu'on les a fait trop travailler, ou de ce qu'on les a fait travailler dans des tems qui leur ſont contraires, comme le grand chaud, le grand froid, les pluies froides. Quand un bœuf eſt dégoûté, ou qu'il a les yeux mornes & triſtes, c'eſt ſigne de quelque *maladie*. On la prévient en purgeant le bœuf trois ou quatre fois l'année. Pour cela, dans le tems qu'il a le moins à travailler, on le laiſſe repoſer, & on lui donne pendant deux ou trois jours du ſon moüillé avec ſon herbe, ſi c'eſt en Eté; & avec ſon foin, ſi c'eſt en Hyver; enſuite on le purge avec une once d'aloes, autant de ſéné, une demi-once d'agaric, deux dragmes de ſublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulvériſé & mêlé dans une pinte ou de vin blanc, ou de décoction faite de feuilles de chicorée ſauvage; puis on donne cette médecine tiéde au bœuf, ſans que le ſublimé ſoit infuſé.

Pour préſerver les *bêtes à cornes* des *maladies* les plus communes, les Anciens les purgeoient trois jours de ſuite à la fin de chacune des quatre Saiſons de l'année, avec des lupins & de la graine de cyprès, mêlés enſemble à doſe égale, & trempés une nuit à l'air dans une pinte ou trois chopinées d'eau, ou bien avec d'autres drogues uſitées ſur les lieux.

C'eſt par le dégoût, qui eſt moins une *maladie* qu'un ſymptôme de *maladie*, qu'on s'apperçoit qu'un bœuf eſt *malade*. Si l'on veut connoître s'il n'eſt que dégoûté, on prend du ſel avec du vinaigre fort, dans lequel on met infuſer des poireaux, des ciboules, ou du céleri, qu'on lui fait avaler en lui tenant le mufle élevé en haut, pour qu'il ne laiſſe point tomber de cette ſalade, pendant qu'il la broye ſous les dents. S'il n'eſt que dégoûté, quand on lui aura donné ce remède ſoir & matin pendant deux jours, l'appétit lui reviendra promptement, ſinon c'eſt une vraie *maladie*, qu'il faut connoître & y remédier dès ſon commencement.

Quelquefois le dégoût du bœuf n'eſt qu'une langueur, qui vient de ce qu'il a trop travaillé, ou de ce qu'il a été trop expoſé aux injures de l'air. Si c'eſt en Eté & qu'il y ait apparence que le mal vienne de la grande chaleur, après le remède ordonné ci-deſſus, on jette deux poignées de farine dans trois pintes d'eau, qu'on lui donne à boire à midi & autant le ſoir. Pour nourriture on lui donne le matin un picotin de ſon humecté, mêlé d'une poignée d'avoine ſeulement, puis de l'herbe pour ſon fourrage. On continuë ainſi juſqu'à ce qu'il mange bien. En Hyver la langueur vient ordinairement de ce que le bœuf a bû de l'eau de neige, ou de ce qu'il a été refroidi par les pluies. Dans ces cas, après lui avoir fait prendre la potion du vinaigre, dont on a parlé ci-deſſus, au ſujet du dégoût, on lui donne du ſon tout ſec, avec moitié d'avoine le matin & autant le ſoir, & de bon foin, dont il ne faut le laiſſer manquer ni jour ni nuit, en obſervant outre cela de le tenir chaudement dans l'étable.

MALADIES DES BESTES A LAINE. Les *bêtes à laine* ſont fort délicates, & par conſéquent ſujettes à bien des *maladies*. Elles leur viennent ou des températures de l'air qui leur ſont contraires, ou de la mauvaiſe nourriture, & de la négligence

négligence du Berger ; c'est pourquoi il doit veiller continuellement à les gouverner suivant leur naturel, à les défendre du froid, de l'humidité, & de tout ce qui leur est contraire, à ne leur donner que de bonne nourriture ; & pour prévenir leurs *maladies*, il doit avoir soin de leur faire une bonne litiere fraiche, haute & menuë, de leur mettre un petit sac plein de sel suspendu dans la bergerie, de la nettoyer à propos, de la parfumer de tems en tems d'odeurs agréables & saines : sur-tout il doit avoir soin de les éloigner des eaux croupies, & des pâtures & lieux battus d'orages ou de ravines ; car ce sont là les causes ordinaires de leurs *maladies*, qui sont fort souvent quarante jours à se déclarer.

Pour maintenir les brebis en santé, les Bergers leur donnent des baies de laurier séches avec du sel : on leur en donne depuis qu'elles ont agnelé jusqu'à ce qu'on les laisse saillir. Cette nourriture les engraisse, les rend saines & abondantes en lait ; mais on cesse de la leur donner si-tôt qu'elles sont pleines, parce que si on la leur continuoit, elles seroient en danger d'avorter. On donne aussi de ces baies dans du son aux agneaux qui commencent à manger, afin qu'ils prennent un bon corps, mais il ne faut les laisser boire que très-peu. Le Berger doit donner un peu de sel à ses bestiaux deux heures avant que de les mener aux champs, & il ne doit les laisser boire qu'après deux bonnes heures de pâturage, autrement le sel pourroit rendre les brebis *malades*, loin de leur faire un bon effet.

Quand les brebis sont *malades* il faut les séparer, car presque toutes leurs *maladies* sont contagieuses ; & il faut parfumer les bergeries, donner aux brebis saines du sel, & un quart de soufre mêlés ensemble, pour les purger & les préserver de la contagion.

Leurs signes ordinaires de *maladies* sont quand les brebis ont la tête lourde, les yeux troubles, qu'elles paissent négligemment, qu'elles ne bondissent point, qu'elles marchent lentement, qu'elles cherchent les écarts, l'ombre & la solitude, qu'elles chancellent en marchant, qu'elles se couchent ; & qu'elles reviennent après les autres. Un Berger ne sçauroit être trop attentif à tout cela. *Voyez* au mot BREBIS, où nous donnons quelques remedes pour les *maladies* auxquelles elles sont sujettes.

Voici un reméde général qui leur est excellent, aussi bien que pour toutes sortes d'autres animaux, comme chévres, chiens, vaches, chevaux, &c. Prenez une livre d'antimoine & autant de salpêtre, faites-les pulvériser ensemble, & mettez-y le feu dans un pot de fer, ou autre vaisseau de métail ; après que cela aura bien boüilli, jettez-y de l'eau & du vin, puis lavez bien le tout ; il restera une certaine matiere, comme un verre épais & obscur, qu'on appelle *foie d'antimoine*. Le plus court est d'en acheter. On en trouve dans toutes les grandes Villes chez les Epiciers & les Droguistes. On prend une once de foie d'antimoine, on l'envelope dans un linge, on le met tremper dans une pinte de vin, le blanc est le meilleur, on y mêle huit dragmes de séné ; on y peut mettre du sucre, de la muscade & autres épiceries chaudes, car les *maladies* des animaux paissans viennent presque toutes de froid & d'humidité. Quand on n'y mettroit point d'épicerie le remede n'en seroit pas moins bon : on laisse tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien on la fait boüillir l'espace de trois ou quatre *miserere* de tems. On en donne un demi-setier à chaque brebis, & pareille dose aux petits animaux. Aux grands, comme vaches & chevaux, une pinte. On tient l'animal dans un lieu chaud tout le jour & dans un lieu bien couvert, sans lui donner à manger qu'au soir. Il se purge par le haut & par le bas. Si les brebis ont la gale ou la rogne tout sort au-dehors, &

on achève de guérir cette gale, en la frotant avec le vin où l'on aura lavé le foie d'antimoine, après y avoir mis le feu. Il n'y a point de gale que cela n'emporte.

MALADIES DES CHEVRES. Le tempérament des chévres simpatise si bien avec celui des brebis, que leurs *maladies* sont les mêmes & par conséquent les remedes, à l'exception néanmoins de celui de la fiévre, & de trois autres *maladies* qu'elles ont de plus que les brebis; sçavoir, l'hydropisie, l'enflure, après qu'elles ont chévroté, & le mal sec.

Les chévres sont encore attaquées quelquefois d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeaux; ce qui leur vient particulierement d'une trop grande pâture. C'est pourquoi, lorsqu'on voit quelque chévre atteinte de ce mal, il faut la séparer & s'en défaire, car il n'y a point de reméde, & il faut saigner toutes les autres pour calmer la fermentation du sang & en diminuer le volume, ne les point laisser paître de tout le jour, & les jours suivans ne les faire pâturer qu'une fois: cette diette les préserve de la contagion.

Si elles tomboient en langueur, pour quelque autre cause que ce soit, il faudroit leur donner à manger des joncs & des racines d'aube-épine, pilées & mêlées dans de l'eau de pluie, sans leur donner aucune autre chose à boire. Si cela ne les guérit pas, il faut les vendre ou les tuer, & les saler pour la provision de la maison.

On prétend que les chévres ne sont jamais sans fiévre, & qu'elles meurent si-tôt qu'elles ne l'ont plus; mais cette opinion n'a nulle apparence, puisque la chévre ne pourroit pas vivre avec une fiévre continuelle, & encore moins être si légére, si alerte, avoir l'œil si vif, & être susceptible d'embonpoint. Ainsi il faut que ce que quelques gens prennent dans la chévre pour des signes de fiévre soient des signes naturels & ordinaires à cet animal.

Il faut pourtant avouer qu'il est quelquefois attaqué d'un mal, dont tous les symptômes approchent de ceux de la fiévre; c'est à peu près le mal contagieux dont on vient de parler, & on l'appelle *fiévre putride*, ou *pestilencielle*, parce qu'elle fait en peu de tems beaucoup de dégât dans un troupeau. Les chévres, qui en sont attaquées, deviennent tout d'un coup languissantes, abbatues, maigrissent & meurent en très-peu de tems. Cette fiévre leur vient presque toujours d'excès de nourriture, qui les chargent de trop d'humeurs & met le sang trop en mouvement: c'est pourquoi on les met à part, on les saigne, & on les fait jeûner & reposer, jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait remises. On saigne aussi le reste du troupeau, & on ne le laisse paître qu'une fois le jour, pendant deux ou trois jours.

L'*hydropisie* vient aux chévres pour avoir trop bû d'eau. Pour les en garantir avant qu'elle soit formée, il leur faut faire une ponction au-dessus de l'épaule, pour faire écouler par-là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre. On met sur la ponction un emplâtre fait de poix de Bourgogne & de sain-doux pour guérir la plaie.

L'*enflure* vient aux chévres après qu'elles ont chévroté; la matrice leur enfle souvent ou à cause des grandes douleurs qu'elles ont souffertes en chévrotant, ou parce que l'arriere-faix n'est pas bien venu, ce qui leur cause un grand désordre. Pour le calmer on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi setiers de vin doux cuit.

Le *mal sec* se connoît quand elles ont les mammelles tellement desséchées qu'il n'y a plus la moindre goutte de lait. Ce mal leur vient des grandes chaleurs. On leur guérit en les menant tous les jours paître à la rosée, & en leur frotant les mammelles avec du lait bien gras, ou

pour mieux faire avec de la crême. Au lieu de les mener paître, bien des gens les tiennent enfermées à l'étable, & les y nourrissent de feuilles de vignes, ou d'herbes les plus tendres.

MALADIES DES COCHONS. On connoît qu'un porc est malade, quand il panche l'oreille, qu'il est plus paresseux, plus pesant que de coutume, ou qu'il est dégoûté. Quelquefois aussi, quoique malade, il ne donne aucun de ces signes. Quand on le voit diminuer petit à petit, on lui arrache à contre-poil une poignée de soie sur le dos. Si la racine en paroît nette & blanche, c'est bon signe, mais si on y voit quelque marque sanglante ou noirâtre, le cochon est malade.

Les *maladies* auxquelles cet animal est sujet sont la lépre, la ladrerie, l'indigestion, le vomissement, le dégoût, le mal de rate, la fiévre, l'enflure, le catharre, la galle, la peste & la léthargie. Pour la lépre on saigne un cochon sous la queuë, & on le baigne souvent dans d'eau claire. Si ce remede ne le guérit pas entierement, du moins il le diminuë. Pour les autres *maladies* auxquelles il est aussi sujet, consultez le Dictionnaire Œconomique.

MALADIES DES MOUCHES A MIEL. La dysenterie vient aux mouches à miel ordinairement au Printems, parce qu'alors sortant de leurs ruches, après une longue diette, elles se jettent avec trop d'avidité sur les fleurs des arbres. On les voit vuider leur ventre à l'entrée de la ruche, où elles meurent en quantité. L'urine de l'homme est un grand préservatif contre cette *maladie*. Les mouches aiment ce goût passionnément, & on en jette sur les planches à la porte des ruches. On peut aussi y jetter utilement du sucre en poudre. Le miel & le vin, mêlés ensemble, ayant boüillis sur le feu & étant réduits aux deux tiers, sont encore bons contre la dysenterie des mouches à miel. Lorsque le tout est refroidi, on en met dans la seringue à canon courbé, & l'on en seringue dans la ruche. On pourroit aussi se servir de lait nouvellement trait, mais beaucoup de personnes ne l'approuvent pas.

Sur les *maladies* des chevaux, & sur celles de tous les autres animaux utiles à la Campagne, je renvoie aux Livres qui en traitent. Chomel en parle amplement à l'article de chaque animal, qu'on le consulte.

MANCELLE, terme de Charretier, petite chaîne qui tient au colier du cheval, au bout de laquelle il y a un grand anneau qu'on met au limon, & qu'on arrête avec l'atteloire ; ce qui sert tout-à-fait pour tirer.

MANCHE DE LA CHARRUE, c'est la partie que tient le Laboureur, & qui sert à la gouverner.

MANDRAGORE, plante sans tiges, dont il y a deux especes, l'une mâle & l'autre femelle. Les feuilles de la premiere sortent immédiatement de la racine, longues de plus d'un pied ; plus larges que la main en leur milieu, étroites en leurs bouts, lisses, de couleur verte, brune, & d'une odeur désagréable. Il s'éleve d'entre elles des pédicules courts, soutenant chacun une fleur faite en forme de cloche, fenduë ordinairement en cinq parties, un peu veluë, de couleur blanche, tirant sur le purpurin. Lorsque cette fleur est passée, il lui succéde une petite pomme ronde, grosse comme une néfle, charnuë, de couleur jaune verdâtre. Ces pommes sont mûres au mois d'Août.

La *mandragore* femelle differe de la précédente par ses feuilles, qui sont plus petites, plus étroites, plus ridées, plus noirâtres, répanduës à terre, d'une odeur forte & puante, par ses fleurs bleuës, tirant sur le purpurin, & par son fruit plus petit, plus pâle, rond, odorant, rempli de suc, & contenant des semences plus petites & plus noirâtres. Ces deux especes de *mandragores* sont narco-

tiques, rafraîchissantes, stupéfiantes & résolutives. La premiere espece croît, dit CHOMEL, sur le mont Saint-Ange, & à Rome dans les jardins. La seconde croît dans les lieux obscurs & ombrageux, & fleurit en Avril & en Mars. Son fruit est mûr en Août.

MANGEAILLE, c'est ce qu'on prépare pour nourrir les animaux, la volaille, les oiseaux, &c.

MANGEOIRE, auge des chevaux appliquée sous le ratelier, où on met l'avoine, le son ou autre chose qu'on leur donne à leur ordinaire. Il y a des mangeoires creusées dans une piéce de bois d'équarrissage, & d'autres faites de trois planches, cloüées en forme de coffre, ou enclavées dans des rainûres qui regnent tout le long. Les dernieres sont les plus propres; les seconde valent moins que les autres, & les premieres durent plus long-tems. Elles doivent être faites de bois de chêne.

MANIGUETTE, ou MALEGUETTE; espece de graine, qu'on appelle autrement *graine de Paradis*, ou *grand cardamome*. Voyez CARDAMOME.

MANISSIERE, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe qui a un rouge-ferme, un peu de rouge couvert, & un très-beau blanc & bien net. MORIN.

MANNE, liqueur blanche & douce, qui coule d'elle-même par incision des branches & des feuilles de quelques arbres, comme du frêne, tant domestique que sauvage, & sur-tout du méleze. On nous apporte la *manne* de trois endroits différens, du Dauphiné, de la Calabre & de la Syrie. Cette derniere est estimée la meilleure, mais comme elle est rare dans ces pays-ci, à son défaut nous nous servons communément de celle de Calabre, qu'on préfére à toutes les autres. Elle se cueille sur les frênes communs & sur les sauvages. La meilleure, après celle-là, est celle qui se ramasse sur le méleze.

On trouve cette gomme salutaire tous les matins à la pointe du jour, pendant la Canicule & tout le mois d'Août. On l'amasse en plein Soleil qui la condense; il n'y a que les branches les plus tendres & les plus exposées au Soleil qui en produisent; elles meurent ensuite ou languissent, & ne produisent plus rien. Elle est plus abondante pendant les chaleurs violentes. La *manne* est une médecine qui purge fort doucement, & qu'on prend dans les boüillons.

MANNEQUIN, panier long & rond, tissu avec de l'osier. Les *mannequins* pour le Jardinage n'ont gueres plus d'un pied, ou d'un pied & demi de haut, & à peu près autant de diamétre. Les *mannequins* sont utiles à bien des choses en fait de Jardinage. On y éleve de jeunes arbres pour être plantés en place sans les déplanter; on y fait germer des amandes pour planter en pépiniere. Il faut choisir les *mannequins* un peu serrés, car ils durent plus long-tems que ceux qui le sont moins. Les Jardiniers Fleuristes emploient beaucoup de *mannequins* pour faire lever leurs arbrisseaux en mote. *Voyez* ARBRES EN MANNEQUIN.

MARAGER, Jardinier qui cultive un marais, & qui est fermier d'un marais. *Voyez* MARE'CHAIS.

MARAIS, est une terre basse & humide, qu'on cultive soigneusement pour y faire venir des herbes & des légumes. Tout Paris est environné de ces sortes de *marais*.

MARBRE'E DE BOTRE, en terme de Fleuriste, c'est une tulipe d'un gris de lin mouvant, d'un beau rouge, & relevé d'un incarnadin fort éclatant. MORIN.

MARBRE'E GRENIER, nom d'une tulipe qui est rouge, colombin & blanc.

MARBRE'E SAINT GERMAIN, nom d'une autre tulipe qui est d'un gris montant, incarnat, & d'un beau rouge. MORIN.

PESCHE MARBRE'E. *Voyez* VIOLETTE TARDIVE.

MARC, en terme d'Agriculture, signifie ce qui reste des fruits dont on a tiré le jus. Quand on a tiré le vin de la cuve, on porte le *marc* au pressoir. Après qu'on a pressuré les raisins, on se sert encore du *marc* pour faire de la boisson, pour les Valets de la campagne. On appelle aussi un *marc* la quantité de raisins qu'on met à chaque fois sous le pressoir, pour les pressurer. On taille, & on recouvre les bords du *marc* avec une coignée. Le *marc* doit être proportionné à la grandeur du pressoir sur lequel on le met. Un *marc* trop petit ne convient point à un grand pressoir, parce qu'il ne le pressure pas bien, outre qu'il est dangéreux de faire rompre ce pressoir. Quand un *marc* aussi est trop grand, il n'est point propre pour un petit pressoir. On peut faire sur un grand pressoir depuis six jusqu'à vingt muids de vendange, & sur un petit depuis trois jusqu'à douze. LIGER.

MARCOTE, en terme de Jardinage, est une branche d'arbre ou d'arbrisseau couchée en terre pour prendre racine. On choisit dans la plante, qu'on veut *marcoter*, une branche forte, belle & vigoureuse. On y fait une entaille vers le bas, & on fait entrer un peu de terre fine dans cette entaille, puis on couche la branche trois ou quatre pouces en terre, & on l'y arrête avec un petit crochet de bois. Quand elle a pris racine on la sévre, c'est-à-dire, on la coupe, pour la séparer de la plante dont elle faisoit partie; on la transplante, & alors elle devient une nouvelle plante: en la levant il est bon de laisser à ses nouvelles racines le plus de terre que l'on pourra, elle en reprendra mieux.

Si les branches dont on veut faire des *marcotes* ne peuvent pas être abaissées en terre, sans risque d'être rompues, on fait entrer la *marcote* dans un cornet de fer blanc, ou dans un petit panier ou mannequin; ensuite on emplit le cornet ou le mannequin de bonne terre, & on l'attache à quelques branches ou autre chose qui le soutienne & l'affermisse. Dans les grands hâles, & dans les grandes chaleurs, il faut arroser bien exactement les *marcotes* nouvellement faites, ou nouvellement transplantées, parce qu'elles sont de la derniere délicatesse. On *marcote* les œillets & la vigne. *Voyez* à ces mots comment cela se fait. LA QUINTINIE & LIGER.

MARCOTER, c'est coucher des *marcotes* de vigne, ou planter des *marcotes* d'œillets, &c. Quand on *marcote* une branche de quelque plante que ce soit, il faut bien prendre garde de la détacher de la plante en la couchant dans la terre. On *marcote* les œillets en faisant une petite entaille au dessous du nœud de la branche que l'on met en terre, sans la détacher de la plante. Si l'on *marcote* une branche trop haute pour être couchée en terre, on la met dans un cornet plein de terre, comme on l'a dit à l'article précédent.

MARE, réservoir d'eau qui s'amasse dans des terres qui n'a point d'issue, & qui se séche souvent dans les grandes chaleurs. Il y a des Villages où il n'y a que des *mares* pour conserver l'eau. On met quelquefois du poisson dans les *mares*; mais afin qu'une *mare* soit propre à être empoissonnée, il faut qu'elle ait un endroit par où elle puisse s'écouler, quand on veut faire la pêche. Autrement elle ne contient qu'une eau trouble qui donne un fort mauvais goût au poisson. Par le moyen de cette bonde, on vuide la *mare* tous les quatre ans pour la bien curer. On doit éviter de faire cette *mare* trop proche de l'égoût des fumiers, de crainte que la mauvaise eau ne s'y écoule, & ne communique un mauvais goût au poisson. On empoissonne ordinairement la *mare* avec beaucoup de chêneveau, un peu de tanches, & encore moins de carpeau, à cause que ce der-

nier est plus sujet à sentir la bourbe ; & dans le commencement qu'on aura empoissonné une *mare*, on doit empêcher les canards, les oies & les cignes d'y aller. Ces animaux ne manqueroient pas de dévorer tous les petits poissons. Au bout de deux ans, on peut y pêcher du poisson pour soi de tems à autre, & y rejetter tout ce qu'on aura pris de petit poisson.

MARECHAIS, Jardinier de marais ; c'est celui qui cultive un jardin d'herbages. Les Jardiniers *Maréchais* sont des Jardiniers qui cultivent des jardins particuliers d'herbages autour des grandes Villes. Peut-être aussi que ces lieux avoient été des marais qu'on avoit desséchés, si bien que dans le vulgaire ces Jardiniers furent nommés *Maréchais*, comme voulant dire Jardiniers des marais desséchés. LA QUINTINIE.

MARGUERITE, qu'on appelle autrement *pasquette* ou *pasquerette*, c'est une des plus petites plantes qu'il y ait. Ces fleurs ne croissent pas à plus de trois pouces de terre. Outre celles qui croissent dans les prés & dans les autres lieux humides, on en cultive dans les jardins. Les especes que l'on connoît, & qu'on y cultive communément, sont, la *rouge double*, la *blanche double*, la *double rouge & blanche*, l'*arc-en-Ciel*, & celles que BRADELEY appelle la *poule*, & les *poulets*.

La derniere de ces especes a des petites tiges, qui sortent des fleurs principales. Il en a vû, en Angleterre, dans le jardin d'un de ses amis de cinquante especes différentes, toutes produites, à ce qu'il pense, de l'accouplement des meres plantes les unes avec les autres. C'est pourquoi les bons Jardiniers (c'est un conseil qu'il donne) pourroient semer la graine de leurs meilleures *marguerites*, qui auroient resté les unes auprès des autres assez long-tems pour s'accoupler, & s'y prendre au mois d'Août, ou au commencement du Printems, afin d'en avoir de nouvelles especes. Ces plantes se multiplient en divisant leurs racines au Printems, ou en Automne. Elles se plaisent dans une terre serrée. On en fait de belles bordures autour des carreaux de fleurs.

La *marguerite* est vulnéraire, & propre sur-tout aux plaies de la tête & de la poitrine. La cultivée à fleur rouge est un excellent vulnéraire, salutaire intérieurement & extérieurement, pour résoudre le sang coagulé par les chûtes. On prétend même que dans la pleurésie, elle dissout le sang à demi coagulé. Elle a bien d'autres vertus que l'on peut voir dans les Livres qui traitent de Botanie & de Médecine.

MARJOLAINE, plante aromatique, dont il y a la grande & la petite, la musquée & la citronnée. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* en compte six especes différentes. La *marjolaine sauvage*, autrement dite *orignan*, la *commune*, qui est la grande, la *marjolaine à coquille*, la *panachée*, celle à petites feuilles, & la veluë.

Les Anglois ne cultivent dans leurs jardins que deux especes de *marjolaines* : l'une qu'ils appellent *marjolaine* odoriférante d'Hyver, qui résiste aux plus grandes gelées, & qui se conserve deux ou trois ans sans être renouvellée. Cette plante est vivace. L'autre qui se seme tous les ans au mois de Mars sur une couche, parce qu'elle n'est pas en état de résister à la rigueur de leurs Hyvers. Ils multiplient la premiere espece par le moyen des rejettons qu'ils plantent en Mars & en Avril dans des endroits humides, mais elle n'a pas cette agréable odeur que l'on trouve dans l'autre, qui est annuelle, dit BRADELEY ; c'est pourquoi les Anglois ne font sécher tous les ans que quelques plantes de la derniere espece, quand elle est grande.

Notre *marjolaine sauvage* est l'*orignan*, qui donne beaucoup de racines menuës, ligneuses & filamenteuses. Ses tiges sont

dures, quarrées & velues. Ses feuilles, formées en cœur, sont d'un verd-brun, velues & odorantes. Ses fleurs petites, disposées en gueules, forment de gros bouquets, & après ces fleurs viennent des semences menues, presque rondes, enfermées dans une capsule oblongue, qui avoit servi de calice à la fleur. Cette plante se multiplie de graine, de rejettons ou de boutures. Elle se met en bordure autour des quarrés d'un parterre, & résiste à toutes les rigueurs de l'Hyver.

La *marjolaine commune*, qui est la grande, a beaucoup de racines menues & fibrées, pousse des petites tiges, qui croissent à huit ou dix pouces de hauteur. Elles forment une touffe arrondie, & sont velues, rougeâtres, menues, garnies de feuilles rondes, molles, blanchâtres, couvertes d'un duvet blanc, & rangées vis-à-vis les unes des autres. L'odeur en est forte, pénétrante & agréable; le goût un peu âcre & amer. Les fleurs de cette espece de *marjolaine* naissent aux extrémités des rameaux; elles sont petites, & de couleur blanches. Les têtes en sont plus courtes & plus rondes que celles de la précédente espece. A ces fleurs succédent des semences qui sont ameres, odorantes, de couleur rousse, & presque rondes. Cette plante s'éleve, comme la précédente, de graine, de rejettons ou de boutures.

La *gentille*, que l'Auteur de l'*Ecole du Potager* appelle *marjolaine à coquille*, a les feuilles plus arrondies que celles de la précédente, plus rapprochées les unes des autres, & creusées en forme de coquille: c'est ce qui lui a donné son nom. La couleur en est plus blanchâtre, & l'odeur plus douce. Pour les fleurs, elles naissent en épi, comme celles de la *marjolaine commune*, & à ces fleurs succédent les semences. Pendant l'Hyver on la met dans la serre, & on lui donne de l'air autant qu'on le peut. On la cultive aussi dans les jardins & dans les pots. Elle aime les lieux ombrageux, l'eau & le fumier; elle fleurit en Juillet & Août.

La *marjolaine panachée* ne differe de la précédente que par la couleur de ses feuilles jaspées d'un jaune-pâle. Il y en a de tout-à-fait jaunes, c'est la même culture que celle de la précédente. Je crois que cette espece est la *citronnée* de Chomel, qu'il dit ne point craindre le froid & être facile à conserver. Selon cet Auteur, on la plante au mois de Septembre pour en avoir de belles; il faut souvent remuer la terre au pied, la bien arroser dans le tems, l'épointer souvent, & l'arrondir parfaitement pour lui faire prendre la figure que l'on veut.

La *marjolaine à petite feuille* est ainsi nommée, parce qu'elle l'a en effet extrêmement petite, & elle approche de celle du thim ordinaire, mais elle est plus ronde; c'est aussi la plus odorante. C'est celle-là que Chomel nomme *musquée*. Elle est très-facile à multiplier, parce que tous ses brins peuvent devenir autant de plantes. On la met dans des pots parce qu'elle craint le froid; mais si on la laisse en terre pendant l'Hyver, il est bon de relever la terre tout autour, & aussi haut que ses pointes & la bien serrer.

La *marjolaine velue* est nommée ainsi, parce que sa feuille est plus grande & plus velue que celle à petite feuille. Ses épis sont aussi plus courts. Au reste elle lui est à peu près semblable.

La *marjolaine* fort agréable à l'odorat sert de bordure dans les jardins, & est employée en Cuisine avec les pois, les féves & le poisson, afin d'en faciliter la digestion, & de corriger ce que les pois & les féves, sur-tout, ont de flatueux.

Elle a en Médecine de grandes propriétés. Elle est vulnéraire, céphalique, histérique, pectorale, stomacale & sternutatoire. La poudre de ses feuilles, & de ses fleurs, séchées à l'ombre, est employée pour faire couler les sérosités par

le nez. *Voyez* ses autres vertus dans les Livres qui traitent de la Botanie.

MARLER, c'est améliorer, ou engraisser un champ avec de la *marle*. Voyez MARNE.

MARMENTEAU, terme des Eaux & Forêts, c'est un bois de haute futaie, qui est en réserve, & qu'on ne taille point, qu'on appelle aussi quelquefois *bois de touche*, lorsqu'il sert à la décoration d'un Château, ou d'une Seigneurie.

MARNE, terre fossile, grasse & approchante de la glaise, très-propre à rendre les terres merveilleusement fécondes. Elle est ordinairement blanche; c'est la meilleure de toutes. Il y en a de grise, de grisâtre, de noire, de jaune, & même de rouge, bleuë & colombine, qui ont à peu près la même vertu. Celles qui ressemblent à l'argille, au tuf & au sable sont les moindres.

Il y a beaucoup de *marne* dans la Brie, en Champagne & ailleurs. Elle a tant de vertus, & est remplie de tant de substance, qu'une terre, qui en est garnie raisonnablement, produit toutes sortes de grains en abondance, pendant un grand nombre d'années, sans qu'il soit nécessaire d'y mettre aucun autre amendement.

Pour bien employer la *marne*, il faut avant que de s'en servir qu'elle soit toute réduite en cendres, ce qui ne lui arrive que du tems après qu'elle a été tirée de la *marniere*; car si on l'employoit aussitôt, elle ne seroit d'aucune utilité. Il la faut mettre sur une terre par monceaux séparés. C'est au mois de Juin ou de Juillet que cela se fait, & on la laisse ainsi sans l'épancher, jusqu'à la fin de Février, afin de donner le tems au Soleil & aux pluies, de même qu'aux gelées de la pulvériser. On l'épanche ensuite le plus également qu'il est possible, & on la mêle avec la terre en la labourant. Plus une terre est froide & humide, plus il la faut *marner*. La *marne* sert aussi à faire de la chaux-vive, que l'on fait cuire, comme de la pierre, dans des fourneaux faits exprès.

En Irlande la *marne* est extrêmement commune, on l'y trouve assez souvent à un pied & demi de terre; c'est un bien pour ce terroir, qui est extrêmement marécageux; mais en France, quoiqu'il y ait beaucoup de *marnieres*, il la faut chercher plus avant, & souvent les carrieres, d'où nous la tirons, sont très-profondes.

Dans un Domaine de terre d'un peu d'étenduë, il n'est pas qu'on ne puisse trouver quelque fonds de *marne*, en creusant aux endroits où l'on en voit quelque apparence, telles que sont les veines de terres, qui, à deux ou trois pieds de profondeur, se trouvent être de craie ou de chaux, alors on peut foüiller hardiment; mais comme l'ouverture d'une carriere à *marne* coûte souvent beaucoup à faire, ceux qui n'ont besoin que de peu de *marne* pour leurs terres, font mieux de recourir aux *marnieres* de leurs voisins.

On fait porter & ranger la *marne* sur les sillons en tas, qu'on appelle *marnons*, dans des tombereaux, dans un tems que les chevaux ne font pas grand chose; ou au lieu de chevaux on peut prendre des ânes, qui avec deux paniers chacun faits exprès se vuident par le bas. Ces ânes, voiturent la *marne*, étant conduits par un homme ou deux, avec qui l'on fait marché à la voiture & à l'arpent, tant pour eux, que pour les ânes, & ces hommes doivent encore venir ensuite répandre la *marne* sur le champ, quand il en est tems. La dépense du *marnage* est de différent prix, selon que les *marnieres* sont plus ou moins éloignées. Pour bien *marner* une terre l'on doit mettre jusqu'à mille ou douze cens *marnons*, ou voies de *marne*, par arpent.

Il ne faut pas mettre de la *marne* avec excès, parce qu'elle est extrêmement chaude & brûlante, & quelque prudence

même

même que l'on ait pour la distribuer, il arrive presque toujours que la premiere année elle détruit une partie du bled par son extrême chaleur. Ce n'est proprement que les années suivantes qu'on a le plaisir de recueillir de belles & abondantes moissons de la terre *marnée*.

On ne mêle point de fumier avec la *marne* : elle a cela de particulier, qu'elle convient à toutes sortes de terres, soit humides ou sabloneuses, fortes ou maigres, parce qu'elle est très-grasse, quoique très-chaude; & qui plus est les terres *marnées*, quelque espece de fruit qu'elles portent, sont abondantes, comme on l'a dit, pendant dix-huit à vingt ans, & même jusqu'à trente, suivant la bonté du fonds: mais aussi au bout de ce tems la *marne* les rend plus stériles & les effrite.

Ainsi quand une fois un champ a été *marné*, il faut recommencer à le *marner* dès que la *marne* est usée, ou du moins lui donner un demi-*marnage*. La *marne* se trouve ordinairement au-dessous de l'autre terre. On fait des fosses en forme de puits pour la tirer. Il y a des lieux où il faut percer des bancs de roche avant que de la trouver.

MARQUISE, nom d'une espece de poire, qui prend deux figures fort différentes, suivant la différence des terres & des arbres, où elle est élevée. Si le fonds est sec, elle ressemble assez par sa figure & sa grosseur à un très-beau blanquet, ou à un bon-chrétien, & elle fait la même chose en arbre de tige; mais dans les terres grasses & humides, & en buisson, il en vient d'extraordinairement grosses. Cette poire est bien faite, elle a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre assez long, proprement allongée vers la queuë, qui est longuette, passablement grosse, courbée, & un peu enfoncée. La peau en est assez rude; le coloris est d'un fond verd, avec quelques placards de rousseur, comme on en voit au beurré: si elle ne change point en mûrissant, elle est très-mauvaise. Cela vient du fonds de terre humide, & de la figure des buissons trop touffus dans ces sortes de fonds. Mais si ce verd devient jaunâtre dans la maturité; la chair en est tendre, fine, le goût agréable, l'eau assez abondante, & autant sucrée qu'il est à souhaiter pour une merveilleuse poire: elle a véritablement un tant soit peu de pierre au cœur, ce qui ne doit point empêcher de l'estimer, pour le mois d'Octobre & de Novembre. Ces poires fournissent près d'un mois. LA QUINTINIE.

MARRE, espece de houë, qui sert aux Vignerons pour labourer les vignes; qui sert aussi à essarter, à couper les racines des mauvaises herbes & des arbustes, d'où est venu le nom de *tintamarre*, à cause du bruit que les paysans font sur leurs *marres*. Aux environs d'Orléans, les Vignerons qui travaillent le plus près de la Ville, & qui entendent l'horloge, tirent leur *marre*, pour avertir ceux qui sont plus éloignés qu'il est tems de quitter le travail. LIGER.

MARRON, c'est la plus grosse & la plus excellente sorte de châtaigne. Ces gros *marrons* viennent du Dauphiné & du Vivarais. LIGER. *Voyez* MARRONNIER, ou CHATAIGNER.

MARRONNIER, arbre qui porte les *marrons*. Il ressemble au châtaigner, tant à l'égard du bois, que de la feuille. Il en faut excepter son fruit, qui est plus gros, & meilleur que la châtaigne. Il vient en plus grande quantité dans des pays que dans d'autres. On en voit beaucoup du côté de Lyon. Le *marronnier* ordinaire se cultive au reste comme le châtaigner. *Voyez* CHATAIGNER.

MARRONNIER D'INDE, est un grand arbre, beau, rameux, & ainsi nommé parce qu'on a apporté des Indes des *marrons* qui en ont multiplié l'espece. On en fait maintenant les allées des beaux jardins. Ses feuilles sont disposées en main ouverte, cinq à cinq, ou sept

à sept, sur une queuë, longues, assez larges, dentelées en leurs bords & vertes. Ses fleurs sont jaunes, accompagnées de plusieurs étamines jaunes ; chaque fleur est à quatre ou cinq feuilles, soutenuës par un calice, qui est un godet découpé sur les bords. Son fruit est presque rond, épineux, charnu, qui s'ouvre en deux ou trois parties, & qui renferme une ou plusieurs chataignes assez grosses. Quelques-uns appellent le fruit du *marronnier d'Inde*, *chataigne de cheval*, à cause qu'il soulage les chevaux poussifs qui en mangent. Selon les Botanistes, il y a encore le *marronnier* à feuille panachée de jaune.

Le *marronnier d'Inde* vient aisément dans toutes sortes de terroirs. Il a la tige & la tête belles, la feuille large, les fleurs pyramidales, odorantes & nombreuses. Il bourgeonne & fleurit de bonne heure. Il forme un bel ombrage, mais il n'est bon que pour le couvert. Son bois n'est seulement pas bon a brûler. Les cochons même ne veulent pas de son fruit. Tout le profit assuré qu'on peut tirer de ces arbres, c'est d'en avoir des pépinieres dans les lieux où on pourroit en vendre, pour former des allées & du couvert.

Il n'y a rien de plus facile à élever que le *maronnier d'Inde* : on en fait des pépinieres entieres. Il vient de semence, c'est le plus court chemin, & croît très-bien dans toutes sortes de terreins. Voici en peu de mots comment on les peut élever.

On suppose un espace de terre plus ou moins grand, en quelque exposition que se puisse être, & labouré tout à uni : cela fait, on prend un cordeau, le long duquel on fait des trous au plantoir, à deux pieds éloignés l'un de l'autre, dans lesquels on met les *marrons* qu'on couvre de terre. On en plante ainsi autant de rangée qu'on souhaite. C'est au mois de Novembre qu'on fait cet ouvrage, ou à la fin de Février.

La premiere année que les *marronniers* sont levés, on se contente de les serfoüir légérement, pour en bannir les méchantes herbes qui les feroient languir. Les années suivantes on leur donne les labours plus profonds, jusqu'à trois ou quatre depuis le mois de Mars jusqu'en Septembre.

La principale vuë qu'on doit avoir lorsqu'on éleve des *marronniers d'Inde* est de leur faire acquérir une belle tige ; ce n'est que par cet endroit qu'on les estime. Lorsque les *marronniers d'Inde* ont huit à dix pieds de haut, & qu'on les juge assez grands pour en faire des plans ; on s'en sert, ou on les vend. Il faut pourlors les déplanter avec plus de racines qu'il est possible, & les replanter dans des trous de trois pieds de large, sur tous sens, & de deux de profondeur. On plante les *marronniers d'Inde* dans les jardins, à deux toises l'un de l'autre.

MARROQUIN : on donne ce nom a une espece de raisin, peut-être parce qu'il vient du Royaume de Maroc. LA QUINTINIE dit : nous essayons par le moyen de nos murs, bien exposés, de procurer autant de chaleur qu'il en faut aux *passe-musquées*, aux *pergoléses*, aux *damas*, aux *marroquins*. Il l'appelle *marroc*, ou *raisin de maroc*.

MARRUBE, plante. Il y en a de deux sortes, le blanc & le noir. Le *marrube* blanc ordinaire a une racine ligneuse, simple & fibreuse, d'où sortent plusieurs tiges, hautes d'environ un pied ou davantage, couvertes de laines, quarrées & rameuses. Ses feuilles sont opposées l'une à l'autre, presque rondes, ridées, dentelées en leurs bords, & blanchâtres. Ses fleurs sont petites, blanches, rangées par étages, & comme par anneaux le long des tiges : chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux lévres. Lorsqu'elles sont passées, il leur succéde quatre semences oblongues jointes ensemble. Toute cette plante rend,

une odeur forte & aromatique. Elle est propre pour la toux, pour l'asthme, & pour la phthisie. On s'en sert aussi dans la jaunisse, & dans les obstructions du foie & de la rate. Cette espece de *marrube* croît près des vieux édifices dans des masures. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Le *marrube* noir ou puant pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, quarrées, veluës, tirant sur le rouge. Ses feuilles sont opposées deux à deux, le long des tiges, semblables à celles de la mélisse, mais plus rondes, plus noires, veluës, molles, ridées & puantes. Ses fleurs sont verticillées de couleur rouge: chacune d'elles est un tuyau découpé par le haut en deux lévres. Lorsqu'elles sont passées, il leur succéde quatre semences un peu longues. Cette plante croît dans les lieux ombrageux, auprès des haies & cimetieres, & fleurit en Juin ou au commencement de Juillet; c'est dans ce tems qu'il est bon de la cueillir. Ce *marrube* noir s'appelle encore *ballote*. Il est vulnéraire, propre pour déterger & modifier les vieux ulceres, appliqué avec du miel. Ses feuilles broyées avec du sel guérissent la morsure des chiens, & amorties sous la cendre chaude, elles sont bonnes à réprimer les crevasses. La décoction du *marrube* noir est très-utile pour l'affection hypocondriaque.

MARS, c'est le troisiéme mois de l'année. Dans ce mois tous les instrumens destinés au labourage, ayant été préparés dans le tems convenable, & les charruës étant toutes prêtes à rouler, on doit tâcher d'employer tout le beau tems de cette saison à semer les menus grains; tels sont l'avoine, l'orge, le pastel, le millet, le panis, les pois, les lentilles, le lin, les légumes, &c.

On acheve de tailler & d'échalader les vignes; on leur donne le premier labour, & on fait des fagots de sarment. On donne la seconde façon aux jacheres. On sarcle les bleds. On seme les olives, & autres fruits à noyau. On dresse les pépinieres, & on greffe les arbres avant qu'ils bourgeonnent.

C'est dans ce mois qu'un Jardinier diligent commence à avoir son jardin paré & garni. On donne le premier labour à toutes sortes de jardins.

Dans celui *à fruits*, on greffe encore en fente, on acheve de tailler & de planter les arbres, soit en place, soit en mannequin, même les groseillers, framboisiers, &c. sur tout dans les terres humides. Il n'y a que les arbres vigoureux que l'on taille, quand ils ont commencé à pousser, pour arrêter leur fougue, & ne pas perdre quelques boutons a fruits qui ne s'achevent qu'au Printems. On laboure le pied des arbres fruitiers avant qu'ils soient en fleurs, mais après toutes les gelées passées. On sévre les marcotes de figuiers, qui sont en pleine terre, pour les mettre dans les caisses & ensuite sur les couches. Vers le 15. de ce mois on taille les pêchers & les abricotiers. On met en terre les amandes germées, & après la pleine Lune de *Mars*, on découvre tout-à-fait les figuiers qu'on n'avoit encore découvert qu'à demi, & on leur ôte tout le bois mort.

Dans le *jardin potager* on acheve les premieres semences qui sont à faire en pleine terre, & on couvre de terreau les plantes ensemencées. On fait des nouvelles couches pour replanter les concombres & les melons. On seme en pleine terre la bonne-dame & des raves parmi toutes les autres plantes; elles sont bonnes à cueillir au commencement de Mai, avant que les autres soient assez fortes pour en être incommodées. On seme de même tout ce qui doit être replanté en pleine terre, comme laituës, tant du Printems, que pour replanter sur la fin d'Avril, car il faut qu'elles soient deux mois en terre avant que d'être assez fortes pour replanter. On seme encore des choux-pommés pour l'arriere-saison,

des choux-fleurs pour en mettre en place à la fin d'Avril : s'ils sont trop serrés on les replante en pépiniere, pour qu'ils se fortifient. On seme aussi sur quelque bout de planche des asperges en pépinieres, pour en avoir sa provision, & dès le commencement du mois un peu de chicorée fort claire, pour en avoir de la blanche à la Saint Jean.

Vers la mi *Mars* on seme des citroüilles sur couche, pour en replanter en Mai. Quand le tems est beau, on commence à y semer sur couche du pourpier doré ; on continuë d'en semer du verd. Vers le 20. on seme sur couche des capres & des capucines, pour en replanter un mois après. Sur la fin du mois, même plus tard, on seme un peu de céleri en pleine terre, pour en avoir de tardif en Août & en Septembre : il est un mois à lever, & en même tems on en seme un peu sur couche, pour en avoir de hâtif. On seme encore dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque bon abri en pleine terre de la passe-pierre, qui est au moins deux mois à lever, & qu'on replante en Mai, quelquefois même l'année d'après dans les pieds des murs ; & enfin on seme pour la troisiéme fois de gros pois quarrés, parce qu'il faut semer un peu de ces légumes dans chaque mois de l'année.

Dès le commencement de ce mois on enleve en mote les fraisiers qu'on avoit en pépiniere, pour en faire des planches & des quarrés, & regarnir les avenuës. On replante dans ce même tems les bordures d'herbes fines, & tout ce qu'on veut faire monter en graine, comme poireaux, oignons, ail, échalotes, choux blancs, pancaliers & autres, avant qu'ils commencent à monter. On lie les laituës qui ont peine à pommer ; on plante les quarrés d'asperges, & on commence à donner un peu d'air aux artichaux, qui sont couverts de fumiers. Il ne faut pas pourtant se presser de les découvrir, avant qu'on ne soit bien sûr qu'il n'y aura plus de gelée, & on les laboure après que le danger de la pleine Lune de *Mars* est passé. Quand il fait chaud dans ce mois, on arrose modérément les sentiers des couches & des asperges, qui sont faits de grand fumier, pour qu'étant moüillés elles se réchauffent plus aisément.

Dans les *jardins à fleurs* on découvre les plantes vers le 12. de ce mois, puis quand il n'y a ni vent, ni hâle, on transplante les plantes fibreuses, comme les boüillons de Constantinople, camomilles, ellébores, hépatiques, jacinthes, immortelles, marguerites, paralyses, primeveres, tubéreuses & violettes. On seme sur couche les amarantes, basilics, consoudes Royales, cresson d'Inde, giroflées, herbe aux Suisses, marjolaine, myrthes, narcisses, œillets, poivre d'Inde, pieds d'alloüettes, plumettes, soucis, volubilis & autres, que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer. On seme sur couche les fleurs annuelles pour les replanter à la fin de Mai, comme passe-velours, œillets, roses d'Inde, belles de nuit ; la giroflée blanche doit l'être aussi avant la pleine Lune. On plante en pots, & on tire de la serre les œillets, giroflées & myrthes ; on les laisse à l'ombre pendant huit ou dix jours pour les accoutumer à l'air & aux chaleurs. On transplante les arbrisseaux qui craignent le froid, comme jasmins d'Espagne, orangers, myrthes, lauriers roses & cyclamens automnaux, & on couvre soigneusement les tulipes, anémones, oreilles d'ours, jacinthes, brumausses & cyclamens printanniers, pour les préserver des gelées de nuit, qui durent quelquefois quatre ou cinq nuits, & qui quoiqu'elles se fondent au Soleil tachent les feuilles & les fleurs, & font bien souvent mourir la plante.

Pendant ce mois on consomme ce qu'on avoit conservé dans la serre, comme cardons & choux-fleurs. On continuë d'avoir des asperges réchauffées. On a

aussi sur couche force raves, petites salades, oseille & laitues crêpes.

Les fleurs de *Mars* sont les violettes, les iris, anémones, hépatiques, primeveres, cyclamens, giroflées jaunes, narcisses, frétillaires, flammes, marguerites, bassinets, crocus, tulipes, jonquilles & oreilles d'ours.

Mars, en terme d'Agriculture, signifie au plurier les menus grains qu'on seme au mois de *Mars*. On les appelle encore *petits bleds*, & en quelques endroits *trémois*, parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de semence à graine. On les appelle aussi en certains pays *marsois* & *marsés*; d'où vient le nom de *marséche*, qu'on donne à l'orge en bien des endroits. Les *mars* viennent plus vîte, ne demandent pas tant d'apprêts ni de soins, coûtent moins de risque, viennent plus abondamment, & ne fatiguent pas tant la terre que les vrais bleds.

Ils sont nécessaires pour la nourriture des bestiaux & pour beaucoup d'autres choses, puisqu'on en fait du pain dans le besoin. Ces semailles sont les avoines, orges, pois, vesces & autres légumes en grains, qu'on jette en terre depuis ce mois jusqu'à la fin d'Avril. On prend encore les *mars* pour la semaille des bleds du Printems. C'est un grand avantage pour les Laboureurs lorsque le tems leur est propre pendant cette semaille, qui quelquefois est bien dérangée. On commence la semaille des *mars* par l'avoine, puis les pois, le froment rouge, autrement le froment de *Mars*, l'orge, le chenevi & le lin. Liger.

Les légumes qui viennent en plein champ, & qui sont d'un grand secours aux hommes & aux animaux, sont pour ainsi dire de la même nature que les *mars* : c'est presque aussi la même culture. Ainsi l'on comprend parmi les *mars*, l'avoine, l'orge, la vesce; parmi les légumes semés dans ce tems, les pois, les féves, les lentilles, les lupins, les raves & les navets. On pourroit encore mettre au nombre des *mars*, le chanvre, le lin, le sain-foin, le fénégré, la dragée, la luzerne, & autres fourrages qui se sement en *Mars*. Voyez tous ces mots chacun à leur article.

Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres en *mars* avant que de les ensemencer, mais il faut leur en donner deux; le premier avant l'Hyver, le second lors de la semaille. Les *mars*, & généralement tous les menus grains, se plaisent dans les terres légéres. Il leur faut de tems en tems de la pluie, pour qu'ils viennent en abondance.

MARSAUX, c'est un arbrisseau aquatique & sauvage, qui monte assez haut, pousse vîte, & jette beaucoup. Il a le bois blanc, la feuille ronde & d'un verd clair. C'est à peu près la même chose que le saux. Il se plaît presque autant dans les fonds humides. Il croît souvent plus haut que le saule, & quand il se trouve au bas de quelque colline, au Nord, sur l'orée de quelque bois, on coupe ordinairement les cépées de *marsaux* une fois plutôt que le taillis; il sert à faire des cercles, des échalas & des perches.

MARSÉCHE, nom qu'on donne à l'orge en plusieurs Provinces de France.

MARTAGON, plante qui ressemble en quelque façon au lis. Il y a des *martagons* blancs, orangers, pourprés, &c. Son oignon, ou sa racine, est jaune. Ses feuilles sont à peu près semblables à celles du lis blanc; elles environnent la tige en forme d'étoiles. Ils portent à la cime des fleurs semblables aux lis, attachées à une queuë fort mince, dont les feuilles sont recourbées, mouchetées de points rouges, belles & odorantes. Il y a d'autres especes de *martagons*. Voyez LIS.

Les oignons de cette plante ne doivent être remués que très-rarement, à moins qu'on ne les mette en terre, au même

tems qu'on les en tire, afin qu'ils ne séchent pas. Ils demandent tous le chaud & la bonne terre. Pour en avoir quantité, il faut semer les écaliers de l'oignon principal, & il en rejette, dit CHOMEL, un petit la même année. Il est vrai qu'il leur faut plusieurs années avant qu'ils portent. Les hémérocales, *martagons*, pompomum jaunes, violets & blancs ne different qu'en couleur.

BRADELEY appelle les *martagons*, des *turbans Turcs*, ou *lis frisés*. Ils different, dit-il, des autres lis par la forme & l'arrangement de leurs fleurs. Les fleurs des *martagons* sont pendantes en en bas, & elles ont leurs pétales recourbées, ou roulées en dehors, ce qui ne se voit pas dans les autres lis : mais leurs racines, leurs tiges à fleurs, & leurs feuilles ressemblent beaucoup à celles du lis. Leur culture est la même, & ils aiment tous une terre légére & sabloneuse. Presque tous les *martagons* fleurissent à deux pieds de terre, à l'exception de celui de Virginie, qui fleurit sur des tiges de trois pieds de hauteur. Leurs fleurs sont de plusieurs couleurs; les unes sont jaunes, les autres écarlates & panachées : mais l'espece de la Virginie l'emporte sur toutes les autres, pour la beauté de la fleur, & ne se trouve qu'en fort peu d'endroits. Les *martagons* sont des fleurs propres pour le parterre.

MARTELAGE, terme des Eaux & Forêts, qui se dit de la marque que les Officiers de cette Jurisdiction font avec un marteau, sur les arbres, quand ils font l'assiette des ventes pour en borner l'étenduë. Le Garde-Marteau doit faire le *martelage* en personne.

MARTIN-SEC, espece de poire, qui est rousse & pierreuse, qu'on appelle autrement *martin-sec de Champagne*, pour la distinguer du *martin-sec de Bourgogne*. Elle est de la figure & de la grosseur du rousselet, & en bien des endroits on l'appelle *rousselet d'Hyver*, quoique cependant il y ait une autre poire qui a ce nom-là. Le mérite de ce *martin-sec* ne consiste pas en ce que son teint d'un roux-isabelle d'un côté, & fort coloré de l'autre, plaît extrêmement à nos yeux; mais il consiste particulierement en ce qu'il a une chair cassante & assez fine, avec une eau sucrée & un peu parfumée; il consiste encore en ce qu'il est bon à manger avec la peau, ainsi que le rousselet, & de le manger même aussitôt qu'il est cueilli. Son fruit est d'un grand rapport, & même quelquefois d'assez grande garde. Il est de quelque usage pendant le mois de Novembre. Il fait un beau buisson, & vient bien en toutes sortes de fonds, & de figure d'arbre.

LA QUINTINIE met le *martin-sec* entre les fruits d'Hyver, qui sont à planter en arbre de tige. Selon lui, le *martin-sec* est une poire du second ordre pour la bonté. Le *martin-sec* est bon à manger cru, & admirable cuit. Il dit encore que pour les gens, qui aiment les poires cassantes & les poires musquées, le mois de Novembre leur présente des bons-chrétiens d'Espagne, des amadotes, & des *martin-secs*. Il met aussi le *martin-sec* au nombre de celles qui fournissent cinq ou six semaines.

MARUM, nom qu'on donne à deux sortes de plantes. Il y a un *marum*, qui est une espece de *thimbre*, qui croît quelquefois à la hauteur de trois pieds, pousse beaucoup de branches ligneuses, garnies de feuilles, semblables à celles de marjolaine, blanchâtres, d'un goût âcre & amer. Ses fleurs & ses graines ressemblent tout-à-fait à celles du thim; mais ses fleurs sont verticillées, c'est-à-dire, qu'elles naissent par étages, disposées en rayons, le long des branches & de la tige, de couleur blanche. Sa racine est ligneuse. Toute cette plante a une odeur aromatique. Elle est propre pour fortifier la tête & l'estomac, & pour résister au venin.

L'autre sorte de *marum* est une espece

de germandrée, qui pousse plusieurs petites verges ligneuses & blanchâtres. Ses feuilles sont approchantes de celles du serpolet, plus grandes que celles du thim, blanchâtres en dessous, vertes en dessus, d'un goût amer & âcre, & d'une odeur agréable. Ses fleurs sont en gueules, de couleur purpurine, semblables à celles de la germandrée ordinaire. Ses semences sont presque rondes, & enfermées dans une capsule, qui a servi de calice à la fleur. Cette plante croît dans les pays chauds, comme en Provence, aux Isles d'Hieres, &c. M. TOURNEFORT l'appelle *herbe aux chats*, parce que les chats aiment si fort cette plante, que lorsqu'on la transplante dans les jardins, ils viennent de toutes parts à l'entour à son odeur, & si on n'a pas soin de la fermer dans une cage de fer ou d'archal, ils la mangent entierement. Cette espece de *marum* entre dans la composition de la thériaque; elle est céphalique, stomacale, sudorifique, résiste au venin, est propre contre les morsures des bêtes venimeuses, vulnéraire, nervale, fortifie & corrige la mauvaise haleine.

MASSE, plante dont il y a deux especes; l'une grande & l'autre petite. La premiere croît à la hauteur d'un homme ou davantage, pousse une seule tige, & quelquefois plusieurs, droites, rondes, lisses, fermes. Ses feuilles sont fort longues, larges d'un pouce, triangulaires, épaisses, de substance spongieuse. Ses fleurs sont des étamines rougeâtres, qui naissent en épis au sommet de la tige. Elles se dissipent, & s'envolent en l'air en forme de papillote. Sa racine est rampante, rougeâtre en dehors, très-blanche en dedans, & d'un goût fade. Les pauvres gens se servent en quelques endroits des fleurs de la *masse*, comme d'une espece de boure, pour garnir leurs matelas. On en emploie les feuilles pour couvrir des bouteilles, pour faire des petites chaises ou tabourets, & même des couvertures tissues en forme de nates.

La seconde espece de *masse* pousse des feuilles comme celles du gramen, longues, canelées, étroites, pointues, roides. Il sort d'entre ces feuilles une tige haute de deux à trois pieds, lisse, roide, semblable à celle du jonc, sans nœuds, soutenant en son sommet un épi ou une *masse*, petite, étroite, souvent double, dont l'inférieure est plus petite & plus ronde. La supérieure, qui est distante de la précédente d'environ deux pouces, est plus grosse & plus longue pour l'ordinaire. Ses fleurs sont des étamines brunes, qui s'envolent aussi en forme de papillotes. Ces deux plantes croissent dans les marais & dans les étangs. Elles sont détersives & astringentes.

MATRICAIRE, plante ainsi appellée parce qu'on l'emploie avec succès pour les maladies de la matrice. Il y en a de plusieurs especes. La *matricaire* ordinaire a une racine blanche & fibrée, d'où sortent plusieurs tiges hautes d'une coudée & demie, roides, canelées, remplies d'une moëlle blanche. Ses feuilles sont grandes, disposées en ailes découpées, comme par paires, jusques vers la côte, & recoupées sur les bords, de couleur verte-jaunâtre. Ses fleurs naissent par bouquets aux sommités des branches, radiées, comme celles de la camomille, ayant la couronne blanche, & le disque jaune. Ses semences sont oblongues. Toute la plante rend une odeur forte & désagréable; elle a un goût amer. Elle est propre pour abatre les vapeurs, pour provoquer les mois aux femmes, pour lever les obstructions, pour exciter l'urine, & pour pousser les vents. Cette plante croît en terre grasse dans les jardins. Elle se divise, comme les autres, au mois de Septembre; il n'importe qu'il y ait de la racine ou non, mais sur-tout il ne faut jamais replanter de la vieille racine. Il la faut retrancher quand on a cueilli la fleur. On coupe les branches jusqu'à quatre doigts de terre. Elle veut un lieu frais. *Voyez* sur les autres pro-

priétés de la *matricaire*, CHOMEL, & le Dictionnaire de Botanique.

MATURITE', c'est l'état de bonté ou de perfection d'un fruit, & le tems où on le doit cueillir. Chaque espece de fruits a un tems ou une saison réglée pour sa *maturité*, & même chaque fruit en particulier a sa saison. Les uns ont seulement une semaine ou environ à être bons, comme les rousselet, beurré, bergamote, verte-longue, &c. les autres ont seulement un jour ou deux, & rien au-delà, comme les figues, les cerises, la plûpart des pêches. Quelques uns en ont beaucoup davantage, comme les raisins, les pommes & presque tous les fruits d'Hyver. Une pomme, par exemple, une poire de bon-chrétien est bonne à manger un mois ou six semaines durant.

Chaque fruit a ses marques particulieres de *maturité*, soit ceux qui mûrissent sur l'arbre, soit ceux qui attendent à mûrir quelque tems après qu'on les a cueillis. Il est de la science d'un Jardinier de ne présenter jamais de fruits, sur-tout de ceux qui sont tendres & beurrés, soit pêches, soit figues, soit prunes, soit poires, qu'ils ne soient dans leur juste *maturité*, afin que ceux à qui ils sont présentés puissent indifféremment prendre le premier venu avec certitude de bien rencontrer, ou au moins puissent choisir des yeux, sans être réduits à tatonner beaucoup.

Trois de nos sens ont le don de juger des apparences de la *maturité* des fruits, qui sont la vuë, le toucher pour la plûpart, & l'odorat pour quelques-uns. LA QUINTINIE dit, *juger des apparences*, car le goût seul est l'unique & véritable Juge, qui a droit de juger solidement, tant de la *maturité* effective du fruit, que de sa bonté. Il n'appartient pas à tous les fruits d'être bons & agréables au goût, quoiqu'ils soient dans leur *maturité*.

Quelquefois il ne faut qu'un sens tout seul pour juger de l'apparence & de la *maturité* d'un fruit. L'œil, par exemple, suffit pour tous les fruits rouges, les raisins, &c. Il juge avec certitude qu'une cerise, une framboise, une azerolle, une grape de raisin rouge ou noir sont mûrs, quand les uns ou les autres ont par-tout cette belle couleur qui leur est naturelle. Le toucher juge fort bien de la *maturité* apparente & effective des poires tendres, ou beurrées telles qu'elles soient. Il faut employer la vûë & le toucher pour juger de la *maturité* des prunes, des figues, des pêches & des abricots. Il y a des fruits où l'odorat doit être admis avec les yeux pour juger de leur *maturité*. Quand par exemple on a examiné un melon sur sa couleur, sa queuë, sa figure & sa pésanteur, pour pouvoir encore mieux juger de sa *maturité*, on le flere encore avant que de l'entamer, quoique les melons qui sentent le mieux ne soient pas d'ordinaire les meilleurs.

Tous ces signes, qui ne sont que des signes extérieurs auxquels on juge de la *maturité* des fruits, ne sont pas certains & indubitables; il n'appartient qu'au goût seul à décider sur cela. Car si avec toutes les marques favorables du dehors, une prune, une pêche, un melon, &c. ne plaisent pas au goût, comme cela arrive quelquefois, tous ces signes n'ont servi qu'à tromper; & de-là concluons que c'est le goût seul qui décide de la maturité des fruits. *Voyez* ce que dit sur ce sujet LA QUINTINIE, chapitres 4. & 5. Partie 5. tome 2.

MAUGEROU, nom d'une espece de prune. Les *maugerous* viennent au mois d'Août. LA QUINTINIE.

MAUVE DE JARDIN, PASSE-ROSE, ou ROSE D'OUTREMER, plante qui pousse une tige à la hauteur d'un arbrisseau, grosse, droite, ferme & veluë. Ses fleurs qui sont grandes comme

comme des roses, sont simples ou doubles de diverses couleurs. On cultive cette plante dans les jardins, à cause de la beauté de ses fleurs. Elle est plus chaude & moins humide que la *mauve vulgaire* avec quelque astriction. On ne se sert en Médecine que des fleurs simples ou doubles, dont l'usage principal est dans les maladies des amigdales & la pourriture de la bouche, dans l'inflammation des gencives, l'esquinancie, l'exulcération de la gorge, les élévures de la bouche, & dans toutes les affections du gosier en forme de gargarisme.

MAUVE VULGAIRE, ou SAUVAGE. Il y en a de deux sortes; à feuilles rondes & à feuilles échancrées. Elles croissent dans les lieux incultes, en terre grasse, dans des cimetieres, dans les jardins. Elles fleurissent en Juillet & Août. Ces plantes sont grosses & jettent de profondes racines en terre, quand elle est une fois plantée dans un lieu; aussi ne faut-il plus penser à l'ôter. On la met ordinairement contre des murailles où elle puisse se soutenir. Sa fleur est de la largeur d'une rose. On cueille sa graine quand elle commence à sécher. Tous les ans incontinent après les fleurs, ou au plus tard après sa graine recueillie, on coupe toutes les tiges jusqu'au pied. Elle ne porte pas ordinairement la premiere année, c'est pourquoi il faut la semer après l'Eté quand on la veut cueillir la premiere année.

La racine de la *mauve* est bonne pour nettoyer les dents; ses feuilles mangées ôtent l'enrouement: prises avec du sel, de l'huile & du beurre frais, elles lâchent le ventre; enfin la mauve est rafraîchissante, émolliente, & appaise les douleurs. On s'en sert pour les lavemens, pour les fomentations & pour les cataplasmes, &c.

MAXECHIST, c'est ainsi que BRADELEY nomme un jasmin écarlate, auquel quelques Jardiniers donnent aussi le nom de *fleur trompette*. C'est une plante rempante, qu'on peut multiplier au mois de Septembre, soit de bouture ou en couchant ses branches. Les fleurs que produit cette plante en abondance vers le mois de Mai ou de Juin, sont plutôt orangées qu'écarlates: On la plante communément contre les murailles. BRADELEY croit qu'elle se soutiendroit bien d'elle-même dans les bosquets & dans des endroits plus découverts. Elle aime aussi une terre légére, & à être arrosée fréquemment pendant l'Eté.

MAYENCE, terme de Fleuriste; tulipe qui entre en fleur incarnate & chamois, puis elle fait paroître du colombin & du rouge. MORIN.

MAYENNE, plante exotique, parfaitement bien dessinée dans le *Hortus Lug. Bat.* très connue dans les jardins des Curieux d'Angleterre, de Hollande & de nos Botanistes. C'est une plante assoupissante. BRADELEY dit que ses feuilles sont découpées profondément, & armées d'épines. Ses fleurs sout d'une couleur pourpre foncée, & son fruit avant que d'être mûr est mêlé de blanc & de verd; mais quand il est entierement mûr, il est aussi gros que les pommes de reinettes dorées & d'une belle couleur jaune. Ses feuilles mûrissent en Hyver, & contiennent beaucoup de petites graines qui ressemblent à celles du poivre des Indes. On doit les semer au mois de Mars ou d'Avril sur des couches, & elles produiront du fruit la seconde année. Donnez à ces plantes, ajoute BRADELEY, la même terre qu'aux orangers, & renfermez-les dans la même saison. Cette plante, ainsi que toutes les autres, doit être fournie de terre nouvelle tous les Printems & les Automnes. Outre cela les Anglois en ont encore une autre espece, dont les feuilles ont la forme de celles du chêne; mais elles sont si blanches, qu'on diroit qu'elles sont faites d'une étoffe de laine

blanche. Cette espece porte un fruit de couleur d'or, mais plus petit que les autres, & qui mûrit aussi pendant l'Hyver. On gouverne cet arbrisseau comme l'autre. Voila ce que dit notre Auteur Anglois du *mayenne*. Voyez MELONGENE.

MEDICA, plante ainsi appellée, parce que sa semence a été apportée de la Médie depuis fort long-tems. On la nomme aussi *medoise* pour la même raison. On la cultive en plusieurs endroits pour la nourriture des bestiaux, elle les engraisse beaucoup. On l'appelle encore *luzerne*. Voyez LUZERNE.

MELESE, arbre résineux, fort haut, dont l'écorce est grossiere, crevassée & rouge au dedans comme celle du geniévre, du pin ou du sapin. Il produit ses branches en rond de distance en distance, qui ont plusieurs petits surgeons souples comme ceux du saule & de l'osier, odoriférans & de couleur jaune. Il jette tout autour une feuille fort épaisse, longue, tendre, capilleuse, plus étroite que celle du pin. Elle se ternit à l'entrée de l'Hyver, & tombe au pied de l'arbre où elle se pourrit. Le *melese* est le seul des arbres à résine qui se dépouille en Hyver de ses feuilles. Son fruit est semblable à celui du cyprès & d'assez bonne odeur; ses fleurs sont plus odorantes, & sortent du bout des branches au Printems. Elles sont de couleur d'écarlate ardente, & ressemblent à des flocs de soie. Son bois est dur & rouge, & sur-tout au cœur, & est bon à bâtir. Il vient sur les Alpes en grande quantité, aux environs de Briançon & en Dauphiné. Il prend ses feuilles au commencement du Printems, & son fruit est mûr en Septembre. Il découle des grosses branches du *melese* une manne blanche & séche, dont nous avons parlé au mot MANNE, & qu'on appelle *manne de Briançon*, parce qu'elle croît en quantité aux environs de Briançon & dans le Dauphiné. Outre ce *melese*, les Botanistes connoissent encore le *melese* d'Amérique, le *melese* de Canada & le *melese* à fruits blancs, qui sont des plantes purgatives.

MELIANTHE, il y a deux especes de *mélianthes*; le grand & le petit. Ce sont des plantes exotiques. Toutes les deux sont des plantes d'Afrique qui fleurissent fort bien en Angletere, dit BRADELEY, sur-tout si on ne les éleve pas trop délicatement. La grande espece peut bien passer l'Hyver en plein air, & manque rarement à produire tous les ans des épis de fleurs de couleur de caffé. Ses fleurs fournissent chacune une ou deux gouttes d'un suc gluant, qui est aussi doux que le miel, & d'où il a tiré son nom de *mélianthe*, ou *fleur de miel*.

La petite espece, dit BRADELEY, n'est pas si commune en Angleterre que l'autre; c'est pourquoi on l'y tient enfermée tout l'Hyver, quoique cet Auteur croie qu'elle pourroit résister au plein air, aussi-bien que la grande espece qui vient du même pays. Les fleurs de cette petite espece sont fort belles, & mêlées de rouge, de verd & de jaune. Ces deux plantes se multiplient aisément par le moyen des rejettons que l'on détache des racines en tout tems, depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Août. Elles se plaisent dans une terre sablonneuse, & aiment beaucoup à être arrosées, sur-tout la grande espece. Elles ont été dessinées toutes les deux avec beaucoup d'exactitude; la premiere dans le *Hortus Lug. Bat.* & la petite espece dans les plantes rares d'Amsterdam, de COMMELIN.

MELICA, ou BLED BARBU, espece de millet qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de huit ou dix pieds, & quelquefois de treize, semblables à celles des roseaux, grosses comme le doigt, noüeuses, remplies d'une moëlle blanche. Il sort de chaque nœud des

feuilles longues de plus d'une coudée, larges de trois ou quatre doigts, semblables aussi à celles des roseaux. Ses fleurs sont petites, de couleur jaune, oblongues, pendantes, qui naissent par bottes ou bouquets, longues presque d'un pied, larges de quatre ou cinq pouces. A ces fleurs succédent des semences presque rondes, plus grosses du double que du millet ordinaire, de couleur tantôt jaune ou roussâtre, tantôt noire. Ses racines sont fortes & fibreuses. Cette plante aime les terres grasses & humides; on la cultive en Espagne, en Italie & en d'autres pays chauds. Les Paysans nettoient le grain, & l'ayant fait moudre ils en font du pain, qui est friable, peu nourrissant & fort rude. En Toscane on s'en sert plus pour engraisser les poules & les pigeons, que pour la nourriture des hommes. On fait un remede de la moëlle des tuyaux, excellent contre les écrouelles.

MELIDOR, terme de Fleuriste; nom d'une tulipe panachée d'incarnat sur du blanc. MORIN.

MELIDORE, terme de Fleuriste; anémone de toute couleur de feu, brune à fond blanc. MORIN.

MELILOT, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, foibles, rameuses. Ses feuilles naissent trois à trois sur une queuë comme celles du trefle, crénelées en leurs bords; oblongues, lisses, d'un verd obscur. Ses fleurs sont jaunes & croissent en forme d'épis courts; il leur succéde des capsules qui deviennent noires en mûrissant, & enferment de petites semences jaunâtres. Sa racine est blanche, menuë, pliante, garnie de fibres. Toute cette plante est de fort bonne odeur quand elle est séche; on en fait une ptisanne qui est excellente dans la colique, dans la rétention d'urine & dans le rhumatisme. On s'en sert aussi dans les carminatifs & dans les cataplasmes adoucissans & résolutifs. Il y a plusieurs autres especes de *mélilot*; il croît par-tout. Le meilleur est celui qui est frais. Il fleurit en Juillet & Août.

MELISSE, on l'appelle encore *herbe de citron*, ou *citronelle*, à cause de son odeur. L'Auteur du *Jardin Potager* en admet de quatre especes; la *mélisse* des jardins, la *mélisse* sauvage, la *mélisse* Romaine & la *mélisse* des Pyrénées. Les trois dernieres ne sont nullement cultivées. FUCHSIUS n'en connoît que deux, l'une vraie & l'autre bâtarde. CHOMEL parle de la *mélisse* des jardins & de celle de Constantinople.

La *mélisse* des jardins fleurit en Juin & Juillet; c'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'une coudée ou davantage. Elles sont quarrées, dures & aisées à rompre. Ses feuilles qui approchent du baume commun, sont oblongues & pointues, couvertes de petits poils courts, dentelées sur les bords, d'un verd clair, d'une odeur de citron fort agréable, d'un goût un peu âcre. Les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, & ne forment point d'anneaux entiers. Elles sont en gueule, petites, blanches ou d'un rouge pâle; chacune d'elles est un tuyau découpé en deux lévres par le haut. A la fleur succédent quatre semences presque rondes ou oblongues, jointes ensemble. La racine est ligneuse, longue, ronde & fibreuse.

Cette plante vient de plans enracinés, ou de graine. Si on le fait de la premiere façon, on sépare les rejettons des vieux pieds. C'est en Mars qu'on les plante & dans une terre bien fumée, à l'ombre ou au pied des arbres fruitiers. Elle est sujette à dégénérer; alors on la détruit & on en éleve de graine. La *mélisse* est cordiale, propre dans les affections mélancoliques, dans la palpitation du cœur, dans la vertige, dans la paralysie, &c. On sçait l'excellent usage de l'eau de *mélisse simple* & de l'eau de *mélisse composée*, voyez d'ail-

leurs toutes ses propriétés dans les livres qui en traitent.

Il y a dans les bois une *mélisse sauvage* qui sent mauvais, & qu'il faut sçavoir distinguer de celle-ci. Celle de Constantinople, dont parle CHOMEL, vient des Isles Moluques; elle fleurit en Juin & Juillet, & elle a les mêmes vertus, dit-il, que notre *mélisse* des jardins.

MELLETE, nom d'une espece de figue. Il y a, dit LA QUINTINIE, une petite figue grise, approchant du tané; sa chair est rouge. On l'appelle *mellete* en Gascogne. Son défaut est de rapporter peu, & de n'être pas douillette.

MELLIER, ou plutôt MELIER, est une espece de raisin blanc, agréable au goût, & dont on fait du vin.

MELON, fruit d'Eté rempant comme le concombre, qui vient sur des couches, & qui est fort agréable au goût. Ils different les uns des autres en figure & en grosseur. La chair en est rouge; la graine petite; c'est une des quatre semences froides. Son écorce est dure, canelée & brodée. La plante jette force sarmens longs, ainsi que le concombre, que les Jardiniers appellent bras. Sa feuille est semblable à celle de la vigne, mais moins découpée, velue & rude au toucher. Sa fleur est jaune; les unes sont stériles, les autres fertiles.

Les *melons* se sement sur une couche modérément chaude: on en met trois grains sous chaque cloche qu'on couvre dans le commencement, c'est-à-dire, sur la fin de Janvier qu'on commence à semer les *melons*. On trempe auparavant cette graine dans l'eau pendant cinq ou six heures. Quand les jeunes *melons* sont assez forts pour être transplantés, on les leve en motte avec un déplantoir, on les porte sur des couches faites exprès. Pendant que ces jeunes plans sont encore sur la premiere couche, il faut avoir soin de les garantir du froid qui les feroit mourir. Pour cela on les tient bien couverts de leur cloche, avec de grande paille par dessus s'il en est besoin, & on continue jusqu'à ce qu'on déplante ces *melons*, pour les transplanter ailleurs, comme on a dit.

Quand ces *melons* sont transplantés, on les ombrage d'abord pendant un jour ou deux jusqu'à ce qu'ils soient repris; après cela on les tient couverts de leurs cloches; on les arrose de tems en tems quand ils en ont besoin. A mesure que ces plans croissent & qu'ils s'élargissent, dans les beaux jours on doit leur donner un peu d'air, ce qui se fait en levant les cloches sur de petits bâtons fourchus, qu'on fiche en terre.

Quand les pieds des *melons* sont hors de dessous les cloches, qu'il n'y a plus rien à craindre du froid, on les laisse croître, & pour le faire heureusement, on les arrose de tems en tems jusqu'à ce qu'ils soient en fleur, alors on ménage les arrosemens; & pour faire que les fleurs noüent, on châtre les branches qui emportent inutilement la nourriture, c'est-à-dire, on les coupe à un nœud au-dessous de la fleur.

Il faut qu'un Jardinier visite souvent sa meloniere particulierement quand les *melons* commencent à mûrir. On les arrose pendant les grandes chaleurs jusqu'à ce qu'ils soient arrivés à la grosseur du poing, on commence à diminuer les arrosemens, crainte que ce fruit ne devienne aqueux. Si le chaud est excessif, on leur donne une petite mouillure, & on a soin d'aerer les *melons*, afin qu'ils acquierent une maturité parfaite.

Les *melons* sont mûrs quand la queue veut se détacher du fruit. On s'y connoît encore à la couleur quand il commence à jaunir par dessous, & quand le petit jet qui est au même nœud se desséche. On le voit encore par sa pesanteur. On cueille les *melons* à mesure qu'ils mûrissent, crainte qu'ils ne se passent. Si on en veut garder quelques-

ans; on les cueille quand ils commencent à tourner. Le *melon* rafraîchit & humecte, il excite l'urine, il appaise la soif & donne de l'appétit; mais il n'en faut manger qu'avec modération, car il cause souvent des dysenteries. Il est venteux & fiévreux, il ne le faut manger qu'avec du sel & du sucre, & ensuite boire du vin pur. LIGER.

Nous aurions pû nous étendre davantage sur la culture du *melon*, ses différentes especes & ses propriétés; mais comme l'*Ecole du Potager* est un nouveau livre entre les mains de tout le monde, nous y renvoyons. On y verra qu'entre un nombre infini d'especes de *melons*, il s'est arrêté à donner la description d'une douzaine de celles qui réussissent le mieux dans notre climat, qui sont le *melon François*, nommé le *melon maréché*: le *melon des Carmes*, qui est de trois sortes, le long, le rond & le blanc; le *Saint Nicolas à côte*, le *melon de Langeais*, le *melon à graine blanche*, le *melon à graine rouge*, le *melon morin*, le *melon de Florence*, le *sucrin de Tours gros & moyen*.

Mais comme les Traités de M. BRADELEY sur le Jardinage ne sont pas entre les mains de tout le monde, & que je ne crois pas encore son curieux ouvrage imprimé en notre Langue, je profite d'une Traduction Françoise manuscrite qui m'a été communiquée, pour faire part au Lecteur de quelques observations que ce sçavant Anglois a faites sur la culture des *melons*. Il est vrai qu'elles ne regardent que le climat d'Angleterre & les lieux les plus froids de la France; mais il donne des avis, dont tout Jardinier peut profiter. Voici comme il parle *partie* 2. *du Jardin Potager*, *chap.* 2.

» Je ne puis m'empêcher maintenant » de parcourir deux ou trois choses » que les Jardiniers pratiquent dans la » culture des *melons* & des concombres, » & qui, quoique d'un usage presque » universel, sont à coup sûr contraires » aux Loix de la nature. L'expérience » m'a fait voir qu'ils font en cela un » travail inutile, dont il leur seroit bien » plus avantageux de ne pas prendre la » peine.

» Premierement, lorsqu'un *melon* ou » un concombre est en fleurs, ils ont » coutume d'en ôter toutes les fausses fleurs, qui, disent-ils, affoibliroient » la plante; mais si ce sont des fleurs » mâles, comme il y a apparence, ce » sont elles que la nature a destinées » pour la propagation du fruit.

» En second lieu on est dans l'usage » de coucher les différentes branches » courantes à égale distance les unes des » autres, & de les soulever souvent pour » appercevoir le jeune fruit, ce qui lui » fait beaucoup de tort, parce que les » vaisseaux qui portent les sucs dans le » fruit, sont tendres & sujets à se froisser, pour le peu qu'on le dérange de » l'endroit où il croît naturellement: » mais bien plus que tout cela, j'ai vû, » ajoute-t-il, une couche de *melons*, » qu'un célébre Jardinier avoit taillée » & arrangée comme il disoit avec beaucoup de dextérité, & dans laquelle il » n'avoit pas laissé de fausses fleurs, » qui de tems en tems avoit fait voir » quantité de fleurs à fruits, & qui cependant n'en avoit pas produit un » seul, pour avoir été souvent manié & » dérangé, tandis que d'un autre côté » deux autres plans de *melon*, qu'on » avoit semés un mois au moins plus » tard, & qu'on avoit négligés, lui » causa beaucoup de surprise, en lui » faisant voir plusieurs beaux fruits dans » le tems qu'il ne s'attendoit pas à les » trouver en fleurs.

» Il en est de même, dit-il, des concombres avancés; le fruit qui paroît » le premier vient rarement à maturité, » parce qu'à chaque instant on souleve » la plante de terre pour en examiner » le progrès, au lieu que dans les recoins

» les plus éloignés de la couche, où les » plantes sont moins visitées, c'est-là » le plus communément qu'on recueille » le fruit.

» Troisiémement, il y a une autre » pratique qui n'est que trop fréquente, » & que je crois aussi peu raisonnable » que les autres ; c'est d'exposer le jeune « fruit au soleil, en écartant les feuil» les qui en sont voisines. Pour le peu » qu'un Jardinier ait d'expérience, il » doit sçavoir que les fruits de toute es» pece croissent mieux à l'ombre, & » que la chaleur immédiate du soleil » n'est nécessaire que pour faire mûrir » le fruit, & non pour son accroisse» ment ; car les rayons du soleil tom» bant directement sur une plante, en » desséchent & retirent les vaisseaux, » de sorte que la seve ne trouvant pas » un passage libre, il est impossible qu'el» le remplisse la plante si promptement » & si abondamment qu'elle le feroit, » si ces parties étoient plus larges & » plus ouvertes, comme elles le sont » toujours à l'ombre. « Pour prouver la vérité de ce fait, il en appelle à l'expérience ordinaire, pour déterminer si le fruit qui croît à l'ombre, n'est pas plus gros que celui de la même espece qui croît en plein soleil.

» En Espagne, en Portugal & au Mi» di de la France, continue-t-il, on ne » pense gueres aux *melons* des jardins, » lorsqu'une fois ils sont semés, jusqu'à » ce que le fruit commence à mûrir. » J'ai été informé par plusieurs Habi» tans de ce pays, qu'ils ne manquent » jamais d'avoir une grande quantité » de gros & bons fruits, quoiqu'ils n'y » donnent pas d'autres soins, que celui » qui est nécessaire pour préparer la » terre à en recevoir la graine. « Ce que dit ici Bradeley est vrai, mais si du côté de la Provence, &c. la culture des *melons* ne demande pas beaucoup de soin, ce n'est pas de même dans les autres parties du Royaume.

Notre Auteur Anglois ajoute : » Quel» ques Anciens étoient d'avis, qu'il ne » falloit pas laisser approcher les fem» mes de ces plantes, auxquelles elles » étoient très-pernicieuses dans de cer» tains tems ; mais ce préjugé, ainsi » que beaucoup d'autres de même na» ture, a été détruit depuis long-tems » par l'expérience contraire, & il pa» roît qu'on n'y a ajouté foi que faute » d'en sçavoir davantage.

» Mais en supposant que les *melons* » soient entierement formés, il faut » alors compter quarante jours jusqu'au » tems de leur maturité, & je crois que » ce calcul est une régle pour les Jar» diniers les plus expérimentés. On doit » les arroser légérement de tems en » tems, si la terre est extrêmement sé» che ; car les *melons* n'aiment pas l'hu» midité, & le fruit n'en a pas bon goût » lorsqu'on tient les plantes trop humi» des. Lorsque le *melon* est noüé, on a » coutume, & avec assez de raison, de » couper & détacher les branches cou» rantes au second nœud, au-dessus du » fruit, afin que toute la séve destinée » à la nourriture de cette branche puisse » tourner à l'avantage du jeune fruit. » Cela peut contribuer à rendre le fruit » plus gros, pourvu que dans le tems » qu'il croît on le garantisse des rayons » brûlans du soleil qu'on lui communi» que à travers une cloche pour le faire » mûrir plus vîte, & que l'on connoît » à l'odeur agréable qu'il répand lors» qu'il est en état d'être mangé. Si l'on » veut avoir plus certainement des *me*» *lons* de bonne odeur, je suis d'avis » qu'on ne laisse point de concombres » auprès, de crainte que leur duvet mâ» le ne soit emporté par le vent sur les » fleurs des *melons*, & ne les fasse tour» ner en fruit ; ce qui donneroit à coup » sûr au *melon* ainsi produit le goût de » concombre, selon que la farine y se» roit tombée en plus ou moins grande » quantité. « *Voyez* ce qu'il dit là-dessus.

Partie 1. chapitre 2. de la Génération des Plantes.

» Pendant que les plantes croissent, » il faut nettoyer exactement les mau- » vaises herbes, & retourner la surface » de la terre sur laquelle les branches » rempent, car les racines tant des » *melons* que des concombres sont ten- » dres, & poussent toujours en lon- » gueur aussi loin que les branches. A » la vérité il y a de ces plantes qui sont » plus sujettes les unes que les autres à » pousser en branches, & cela par deux » raisons; la premiere, toutes les plan- » tes, soit de *melons*, ou de concom- » bres produisent des branches plus ou » moins grandes, selon la grosseur ou » la petitesse de leurs fruits. J'ai vû des » branches de gros *melons*, qui auroient » poussé de plus de six pieds en Eté, si » on les eût laissées en liberté, & d'au- » tres de petite espece qui n'ont crû » que de deux pieds. Il en est de même » des concombres; une racine de gros » concombre de Turquie a produit au- » tant de branches, que quatre ou cinq » racines de l'espece courte & piquan- » te. C'est à quoi on doit prendre gar- » de lorsqu'on plante les rangées. Une » plante de la grande espece suffit toute » seule quand elle réussit bien pour » garnir un trou, au lieu qu'il en faut » quelquefois trois ou quatre des petites » especes.

» Mais toutes les graines fraîches de » *melons* ou de concombres, produisent » plus de branches, que celles qu'on a » gardées plusieurs années. La nouvelle » graine attire de la terre une si gran- » de abondance de nourriture, qu'elle » pousse rarement en fruit; car on » sçait qu'un accroissement trop prompt » est toujours contraire à la fécondité. » Aussi quand je semai de la graine de » *melon* & de concombre de sept ou » huit ans, les plantes ont poussé des » branches plus serrées & plus sujettes » à produire du fruit. «

Bradeley parle ensuite d'une espece de *melon* que les Italiens ont, qui mûrit communément à Noël, & qui est une rareté en Angleterre. » Il y en a, » dit-il, maintenant quelques graines » dans plusieurs jardins, mais je ne sçais » si on connoît bien la véritable ma- » niere de les gouverner. C'est pour- » quoi je dois rapporter ce que je pen- » se sur la façon de faire croître, & » conserver ce fruit rare en Hyver. On » doit en semer la graine à la fin d'A- » vril ou au mois de Mai dans une » couche passablement chaude, & lors- » que les plantes sont levées, il faut » les gouverner de maniere que le fruit » n'ait acquis toute sa grosseur qu'à » la fin de Septembre, ou au mi- » lieu d'Octobre. La chaleur naturelle » de l'Eté, sans aucun secours étran- » ger, sera suffisante pour cela jusqu'à » l'arrivée des soirées fraîches du mois » d'Août. Pour-lors il faudra mettre les » plantes & le fruit à couvert des ge- » lées & des rosées froides, jusqu'à ce » que l'on juge que le fruit ne devien- » dra pas plus gros, & pendant la cha- » leur du jour on dépouillera la plante » de leurs feuilles, ensuite on laissera sé- » cher les tiges au soleil, & après les avoir » arrachées, on les suspendra par les » racines dans une serre ou dans quel- » ques endroits bien exposés, où elles » sécheront entierement, après quoi on » les attachera dans une chambre bien » séche, ou bien on les mettra dans » des caisses remplies de son ou de sa- » ble bien sec, pour les garantir de l'air » froid jusqu'à Noël. Si les *melons* ne » sont pas encore mûrs, on les en- » velopera dans une toile, ou on les » enterrera pendant vingt-quatre heures » dans un tas de fumier. On m'a assû- » ré, dit Bradeley, que cette opéra- » tion fait fermenter les sucs du fruit, » & en avance la maturité, ce que je » suis fort disposé à croire.

» Mais comme les Jardiniers des en-

» virons de Londres, ajoute-t-il, ont » ordinairement l'ambition d'avoir des » *melons* & des concombres avant & » après leur saison naturelle, je prescrirai aussi quelques regles pour les » faire venir, & les faire venir dans » ce tems-là, & je vais les exqliquer » avec le plus de clarté qu'il me sera » possible.

Je crois que ces regles feront aussi plaisir à nos curieux Jardiniers des environs de Paris, qui s'attachent aux choses rares, autant peut-être que les Jardiniers Anglois. Bradley dit donc :

» La plûpart des Jardiniers que je » connois préparent leurs couches pour » ces plantes, dès le mois de Janvier, » quoiqu'il y ait quelquefois alors près » d'un pied de neige sur la terre; mais » j'avouë que je ne suivrai jamais cette » méthode, tant que je consulterai la » façon d'opérer de la nature; car est-il » raisonnable de croire, que les jeunes » plantes tendres comme elles doivent » l'être lorsqu'on les fait ainsi lever par » force, soient en état de supporter le » moindre air extérieur, dans un tems » où les gelées & les vents froids ré- » gnent continuellement? Cependant il » est impossible de les conserver sans » air. C'est pourquoi pour procéder d'u- » ne maniere plus raisonnable, prépa- » rez, dit-il, dans la premiere semaine » d'Octobre une couche de quatre pieds » en quarré & de deux pieds d'épaisseur, » & semez les graines de *melons* & de » concombres lorsque la chaleur en est » tempérée. Huit jours après que les » plantes sont levées, on doit les trans- » planter sur la même couche à quatre » pouces de distance les unes des autres, » après en avoir bien remué la terre. » Dans le courant de ce mois les jour- » nées sont ordinairement chaudes, & » on doit donner aux plantes le plus » d'air que l'on peut; mais comme les » nuits ne sont pas fixes, il faut alors » couvrir les plantes avec des chassis de » vitrage, & mettre des paillassons par- » dessus. Un habile Jardinier doit en- » durcir les plantes autant qu'il le peut, » & cela dépend de la façon dont il les » traite d'abord; car son objet doit être » de les fortifier contre l'Hyver, plu- » tôt que de les faire croître par for- » ce. «

» Toutes les plantes annuelles sont aussi » naturellement plus disposées à vivre » depuis l'Automne jusqu'au Printems, » pourvu qu'on les empêche de couler » dans l'Hyver, qu'a fleurir dans les mois » de l'Eté. Les *melons* & les concombres, » qui sont aussi de l'espece annuelle, peu- » vent être aussi bien conservés dans » l'Hyver, que toutes les autres plantes » exotiques annuelles, pourvu qu'on ne » les laisse pas fleurir avant Noel. J'ai » moi-même conservé de jeunes plantes » d'amaranthe & de capucine, que j'avois » semées en Automne, jusqu'à l'Eté sui- » vant, en les tenant enfermées dans » une serre ordinaire. «

» Lorsque les plantes montrent le se- » cond nœud, je serois d'avis qu'on les » transplantât dans de petits pots ou cor- » beilles ouvertes de tous côtés, faites » d'osier, qui eussent dix pouces d'ou- » verture par en haut, & quatre pou- » ces de profondeur. On pourroit alors » les transplanter plus aisément & sans » danger d'une couche dans une autre, » selon que la rigueur de la saison le » demanderoit. Mais je préférerois les » corbeilles aux pots, parce que quand » les plantes commenceroient à gagner, » leurs racines seroient en liberté de se » faire un passage à travers la corbeille » dans la terre voisine de la couche, sans » qu'on fût obligé de les transplanter, » ce qui pourroit les endommager. On » doit mettre dans chacune de ces cor- » beilles environ cinq ou six plantes, » de crainte qu'il n'en manquât quel- » ques-unes, quoiqu'il y ait lieu de croi- » re qu'une plante qui a eu l'avantage » de supporter le déclin graduel d'une

saison

» saison pour s'endurcir, ne sera pas si » exposée à souffrir des mauvais tems, » ou n'aura pas besoin de tant de cha- » leur, que celles qui auront commen- » cé à paroître pendant les gelées & la » neige. En un mot les Jardiniers doi- » vent plutôt se proposer de les mettre » à couvert du mauvais tems, que de » les forcer à croître. A mesure que la » couche se refroidit, il faut la regar- » nir de fumier nouveau par derriere, » & par devant, donner aux plantes au- » tant d'air & de soleil qu'elles en peu- » vent raisonnablement supporter, & » les bien couvrir de paille & de pail- » lassons pendant la nuit. Il n'y a point » de doute alors qu'il n'en recueille du » fruit de fort bonne heure. « Mais c'est aux Jardiniers dociles que Bradley parle, & voilà ses instructions, ses remarques & ses avis sur la culture des *melons*, que j'ai cru devoir donner ici.

MELONS DU LEVANT. Ils sont excellens, dit M. de la Martiniere, mais il n'y a que ceux des Trois-Eglises, Monastere situé en Arménie, & des environs. Pour trente sols on fait charger un cheval, & parmi ce grand nombre on en trouve de fort supérieurs à ceux que l'on mange à Paris. Mais ce qu'il y a d'admirable, c'est qu'ils engraissent & ne font jamais aucun mal. Plus on en mange, & mieux on se porte. Ceux qu'on appelle *melons* d'eau ou pasteques, dans la plus grande chaleur sont comme à la glace, quoique couchés sur terre au milieu des champs où la terre est très-chaude. On ne les cultive pas dans des lieux aquatiques comme on le croit, mais on les appelle *melons* d'eau, parce que leur chair ne se fond pas seulement à la bouche, mais parce qu'elle répand une si grande quantité d'eau, qu'on en perd la moitié, sur-tout quand on mord dans le fruit, comme font ordinairement les gens du pays, qui les pelent & les mangent comme des pommes. Nos poires de beurrée & la mouille-bouche sont séches en comparaison de ces *melons*. Ce seroit les fruits les plus délicieux du monde, s'ils avoient autant d'odeur & de goût que les autres *melons*. La chair des *melons* d'eau devient plus ferme dans leur maturité, & à proprement parler ne se fond pas, mais cette eau délicieuse qui est renfermée dans les cellules de la chair, se vuide si abondamment comme par autant de petites sources, que bien souvent les Orientaux préférent ce fruit aux meilleurs *melons*. Les Arméniens appellent *carpoux* les *melons* d'eau, mais ils ont pris ce nom des Grecs qui le donnent à tous les fruits, & *carpoux* en ce sens veut dire un fruit par excellence.

MELON ARRESTE', MELON NOUE, c'est un *melon* qui au sortir de la fleur commence à grossir, car il en périt beaucoup à la fleur. La même chose se dit des citroüilles, concombres, potirons, &c.

MELON BRODE', se dit d'un *melon* qui a sur son écorce une maniere de broderie.

MELON LISSE', c'est celui qui n'a point de broderie.

MELON FRAPPE', c'est celui qui a quelques marques de maturité, & qui se fait appercevoir, soit aux gens qui voient quelque petit endroit jaunissant, soit à l'odorat, quand on sent l'odeur de *melon* mûr, en approchant du nez celui qu'on soupçonne d'être frappé.

MELONGENE, plante fort différente du concombre, & qui cependant donne un fruit à peu près semblable. Elle est commune dans tous les pays chauds. M. Tournefort parle de deux especes de *melongene*, l'une qui donne un fruit oblong, *melongena fructu oblongo*; l'autre qui donne un fruit bossu & courbé, *melongena fructu incurvo*. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* qui

en connoît de quatre especes, deux dont le fruit est rouge, l'un allongé & l'autre rond; & deux de couleur jaune, l'un de forme ronde, & l'autre longue. Il dit qu'on nomme en Provence cette plante *meringéane*; en Languedoc *viedase*; & dans quelques autres Provinces *obergine*. De ces quatre especes on estime davantage celles qui donnent un fruit jaune. Elles ne différent les unes & les autres, que presque par leur fruit. Mais la quatriéme a la tige plus basse, & les feuilles d'un verd plus blanchâtre. On n'en cultive dans ce climat que par curiosité; ce n'est pas que le *mélongene* n'y vînt fort bien, sur-tout quand les Etés sont un peu chauds; mais son fruit est plus estimé chez les Provençaux que parmi nous. On le mange avec l'huile & le poivre, & c'est un manger insipide. Il y a bien d'autres façons de l'apprêter; on peut consulter là dessus l'*Ecole du Potager*, qui marque que dans les pays chauds on seme la graine en pleine terre à une bonne exposition, & qu'on repique ensuite le plan dans une terre bien préparée, sans autre soin que de l'arroser souvent. Il en donne la description, c'est la même que celle de M. Tournefort. Cette plante pousse une tige à la hauteur d'un pied, grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre. Ses feuilles sont de la grandeur de la main, ou plus grandes, situées tout autour, vertes, couvertes superficiellement d'une certaine poudre, ou laine menuë & blanche. Ses fleurs sont des rosettes à plusieurs pointes, blanches ou purpurines, soutenuës par des calices hérissés de petites épines rouges, & divisés chacun en cinq parties pointuës. Il leur succéde dans la premiere espece un fruit plein, formé à peu près comme un concombre, mais plus court, de couleur belle-de-nuit, rayé quelquefois de blanc & de verd, arrondi à l'extrémité; lisse & lustré, un peu recourbé, sans nulle odeur. La chair en est blanche & molle, assez aqueuse, entremelée de graines rangées sur deux rangs. Cette graine est petite, ronde & plate, formée comme un petit rein, & de couleur blanchâtre ou roussâtre. Le fruit de la seconde espece est de figure ronde, un peu applatie, & de la grosseur du poing. Celui de la troisiéme est rond, un peu allongé, en forme d'œufs, de couleur jaune; & celui de la quatriéme de médiocre grandeur, assez allongé, verdâtre en naissant, blanc en grossissant, & jaune quand il est mûr.

En Médecine on se sert de la plante & du fruit appliqués extérieurement pour les inflammations, les cancers, les brûlures, les hémorrhoïdes & pour calmer les douleurs. M. Tournefort appelle encore cette plante *mayenne*; sous ce mot nous avons rapporté ce qu'en dit Bradeley, & comme on la cultive en Angleterre. *Voyez* MAYENNE.

MELONNIERE, lieu où on éleve des *melons* sur des couches & sous des cloches de verre. On y éleve aussi les concombres & salades sur couches pour les avoir de bonne heure. Les *melonnieres* ordinairement doivent être placées à l'abri des vents froids, soit par des murs dont elles sont environnées, soit par des brise-vents faits de pailles, avec des perches mises de travers, & le tout accommodé comme des paillassons. On les place dans l'endroit le plus exposé au Midi. On peut leur donner cinq à sept toises de largeur, & la longueur ordinaire des quarrés. Les murs qui la ferment du côté d'où vient le soleil, ne doivent pas avoir plus de trois pieds & demi de haut, & ils doivent être surmontés d'un petit chaperon, ou d'une tablette de pierres, de même que le mur qui doit donner de l'abri du côté du Nord. Pour cela il faut qu'il soit bien plus haut que les

autres. Une *melonniere* ainsi construite dans un jardin coupé est d'un bon rapport; les petits murs qui le ferment, dérobent aux yeux le vilain aspect des fumiers; ils réfléchissent sur les melons la chaleur du soleil, & ce sont de bons brise-vents, qui défendent tout ce que l'on y met contre les orages & les vents.

MENAGE de campagne contient les charruës, harnois & autres outils du Labourage, qui servent à l'exploitation d'une terre par ses mains.

MENAGERIE, lieu destiné à nourrir les bestiaux, & à faire le ménage de la campagne. Il ne se dit qu'à l'égard des Châteaux des Princes & des Grands Seigneurs, qui en ont plutôt par curiosité & magnificence, que pour le profit, & qui y entretiennent souvent des bêtes étrangeres & extraordinaires, comme la *ménagerie* de Versailles & de Chantilly.

MENTHE, plante dont il y a la domestique & la sauvage. La premiere qu'on cultive dans les jardins, a les racines longues, rampantes, fibreuses. Elle pousse des tiges à la hauteur de deux coudées, rougeâtres, quarrées. Ses feuilles sont oblongues, pointuës, de couleur verte obscure, peu veluës, dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont en gueule, petites, blanches, marquées de petits points rouges, rangées en forme d'épis. Cette plante rend une odeur forte & agréable; son goût est aromatique. On s'en sert dans la foiblesse & dans la crudité de l'estomac, dans le vomissement, dans le hoquet & dans la colique. On l'applique aussi extérieurement sur les mammelles des femmes, pour dissoudre le lait qui s'y est caillé.

La *menthe* sauvage croît dans les lieux humides, & pousse des tiges à la hauteur d'une coudée, quarrées & veluës. Ses feuilles sont presque rondes, ridées, couvertes d'une laine blanche. Ses fleurs sont semblables aux fleurs de la précédente, de couleur blanche, rougeâtre. Sa semence est menuë, noire; sa racine est rempante, fibreuse. Elle a une odeur forte & aromatique, mais moins agréable que la *menthe* cultivée. Son goût est amer & astringent. Les Botanistes connoissent cinq especes de *menthe* sauvage. En terme de Jardinage *menthe* & *baume* sont la même chose. *Voyez* encore BAUME.

MENTON, ce nom se dit par les Fleuristes d'une certaine fleur qu'on appelle iris bulbeuse, & signifie les extrémités des trois feuilles qui panchent vers la terre. Les trois autres feuilles qui s'élevent s'appellent *langues*.

MEON, plante dont la tige est semblable à celle du fenoüil, mais beaucoup plus petite, canelée, creuse & rameuse. Elle a ses feuilles longues, rangées sur une côte, & découpées très-menu. Ses fleurs croissent en ombelles, composées chacune ordinairement de cinq feuilles, disposées en rose, de couleur blanche, odorante. Ses semences sont oblongues, arrondies sur le dos, canelées. Sa racine est longue, grosse comme le petit doigt, de couleur obscure en dehors, blanchâtre en dedans, de substance rare & légére, d'un goût âcre & piquant & d'une odeur aromatique. Cette racine est employée en Médecine. Celle, dont on se sert, est apportée des montagnes du Languedoc, de la Provence & du Dauphiné. Elle est bonne pour les indigestions de l'estomac, pour provoquer les mois des femmes, pour l'asthme & pour la colique. Les Botanistes l'appellent *meum foliis anethi*.

MERCURIALE, plante dont les principales especes employées dans la Médecine, sont la *mercuriale* mâle & la *mercuriale* femelle. La *mercuriale* *mâle* pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, anguleuses, noueuses & douces au toucher. Ses feuilles ressem-

blent celles de la pariétaire, mais lisses, dentelées en leurs bords, vertes, d'un goût nitreux. Il sort de leurs aisselles des pédicules courts, à chacun desquels est attaché un fruit à deux capsules, un peu applati & velu. Chaque capsule renferme dans son creux une semence le plus souvent ovale. Ce fruit naît sur des pieds qui ne fleurissent pas. Sa racine est tendre & fibreuse.

La *mercuriale* femelle ressemble à la précédente en ses tiges & en ses feuilles, mais elle porte des fleurs à plusieurs étamines, soutenues par un calice à trois ou quatre feuilles, & ramassées en épi. Ces fleurs ne sont suivies d'aucun fruit. Ces deux especes de *mercuriales* sont purgatives. On en tire le suc avec lequel on fait un syrop, qui est laxatif & désopilatif. On en fait aussi le miel *mercurial*, fort en usage dans les lavemens. Elles sont aussi émollientes, propres pour la suppression des mois & pour les pâles couleurs. *Voyez* ses autres propriétés dans les Livres qui en traitent. La *mercuriale* femelle est celle dont on fait le plus d'usage en Médecine; elle naît dans les campagnes, dans les lieux incultes & dans les jardins. Elle fleurit en Juin.

MERE, se dit d'une plante rare qu'on a cultivée, & qui en a produit plusieurs autres du même jardin. Ainsi un Fleuriste dira: voilà une tulipe rare, un amidor de la belle espece; c'est la *mere* de toutes les autres que vous voyez.

Mere, en terme de Jardinage se dit encore des grosses branches d'arbre. On dit, c'est une *mere* branche qui est éclatée. Les *meres* branches sont appellées à bon droit de ce nom, puisque ce sont elles de qui naissent toutes les autres. Une *mere coignasse* est une grosse souche de coignassier qu'on laisse en terre, & à rase de terre, & qui pousse tous les ans de petites branches de coignassier, qu'on butte de terre pour leur faire prendre racines.

MERIDONELLE, terme de Fleuriste; tulipe courte, couleur d'Evêque & blanc, non d'entrée, printanniere.

MERISE, espece de cerise un peu aigre au goût; il y en a d'autres d'une douceur fade qui répugnent lorsqu'on les mange. On voit des *merises* rouges & des noires. On n'a point remarqué jusques-ici que ce fruit ait été propre à bien des choses.

MERISIER, arbre qui porte des *merises*; espece de cerisier. Il a le bois fort dur, l'écorce blanche, fort lissée & unie. Ses feuilles en Automne avant que de tomber deviennent rouges comme du feu; ses fleurs & ses fruits ressemblent beaucoup aux fleurs & aux fruits du cerisier, excepté que les fleurs sont un peu purpurines, & que les fruits deviennent noirs. Cet arbre qu'on trouve communément dans les bois, devient gros & a une très-belle tige. Il vient de semence, & veut une terre légére & sabloneuse: ce n'est pas qu'on n'en puisse mettre dans une terre forte, mais ils sont sujets à y couler. On se sert des *merisiers* pour greffer des cerisiers à plein vent. Les premiers ont beaucoup de séve, & donnent une belle tige & de belles branches aux derniers. Il y a une espece de *merisier* à fleur double, laquelle est si belle & si grande, qu'on en voit rarement de plus belle au Printems. Cette fleur est blanche, & a toujours un peu de verd dans le milieu de son bouton. Les Luthiers se servent du bois de *merisier* pour faire des instrumens de musique, parce qu'il est fort sonore. On emploie les *merises* dans les maladies du cerveau, dans l'apoplexie & la paralysie. Il y en a qui disent qu'elles sont bonnes dans les maladies vénériennes, parce qu'elles purgent & adoucissent le sang.

MERVEILLE DU PEROU. Cette plante est de deux especes, dit Bradeley. L'une est à fleurs rouges & jau-

nes, l'autre est à fleurs pourpres & jaunes. Elles fleurissent à deux pieds de hauteur depuis Juillet jusqu'en Septembre. CHOMEL dit qu'en cinq cens petites clochettes qu'elle porte, on n'en trouve pas deux semblables. Les variétés de colombin & de blanc sont les plus rares. Cette plante demande de bon fumier, à cause de sa grosse racine. Pour la bien faire venir, on remplit un trou de bon fumier avec autant de terre, on la plante au milieu. Sa fleur ne sert que pour l'ornement du parterre, dans lequel il suffit d'en mettre trois ou quatre, une en chaque carreau. La graine est noire; on la recueille sous la plante où elle tombe, ou bien on la prend dans son fourreau. On sapine & on arrose cette plante quand elle est petite, & on béche une ou deux fois seulement aux environs quand elle est grande.

METAIRIE, habitation d'un Métayer, avec les logemens convenables pour exploiter les terres qu'on lui donne à cultiver, soit pour y serrer les grains, soit pour y faire des nourritures de bestiaux. La chose, dit le *Dictionnaire de Trevoux*, change de nom en différentes Provinces. En plusieurs lieux on l'appelle *ferme*, *domaine*; en d'autres la *grange*; en d'autres *bastide*; en d'autres *chesal*, *closerie*, *borde*, *bouriage*. *Métairie* s'entend aussi d'une certaine quantité de terres labourables qu'on donne à exploiter, ou qu'on exploite soi-même. Les meilleures *métairies* sont celles où il y a des pâturages pour nourrir les bestiaux, des clos proche de la maison, afin de pouvoir élever des bêtes à corne, ce qui est le profit du maître & du *métayer*. On n'appelle guéres *métairie* un fonds de plusieurs terres, lorsqu'il n'y a point de maison qui en dépende. On nomme cela un *labourage*.

METAYER, est un homme qui cultive & fait valoir des terres ou une métairie, soit à prix d'argent, soit à moisson, ou à moitié fruits, soit comme domestique au profit du maître. Voici comment COLUMELLE veut qu'on choisisse un *Métayer*. Il ne faut pas, dit-il, qu'il soit trop jeune ni trop âgé; il a trop de négligence dans le premier âge, & trop peu de force dans l'autre pour l'exploitation d'une entreprise de cette nature. Depuis trente ans jusqu'à soixante c'est le bon âge, pourvu qu'il soit robuste & expérimenté dans l'Agriculture, afin de pouvoir ordonner avec raison & jugement les ouvrages qui le regardent. Il faut outre cela qu'un *Métayer* soit de bonne foi, afin qu'il ne laisse point dépérir par sa faute le bien de son Maître. Il doit sçavoir proportionner les ouvrages aux Ouvriers qu'il y emploie, autrement ils ne sont jamais qu'imparfaits. Il est nécessaire qu'un *Métayer* ne se rende pas beaucoup familier avec son domestique, cette trop grande familiarité les gâte; il doit être vigilant, matineux, point yvrogne. Il faut qu'il ait le premier la main à l'œuvre, que tous les soirs il fasse la revue de ses troupeaux, pour voir s'il n'y a point quelque bête égarée, ou qui revienne des champs malade, ou boiteuse; en ce cas il ne perd point de tems à y remédier.

METEIL, bled, moitié seigle, moitié froment. Le meilleur froment bise toujours d'année en année, & devient enfin *méteil*. Le bled de dîme est du *bled de méteil*. On n'est obligé de payer les fermes de dîmes & de champars qu'en *bled méteil*. Le gros *méteil* ou bon *méteil* est celui qui est plus gros, ou plus fort de froment que de seigle. Le petit *méteil* est celui qui est plus maigre, ou plus fort de seigle que de froment.

METELINE, terme de Fleuriste; nom d'une anémone qui est d'un gris sale, mêlé de verd & d'incarnat. MORIN.

MEUBLE, en terme de Jardina-

ge & d'Agriculture, selon LA QUINTINIE, est une terre facile à labourer; selon LIGER c'est une terre si bien labourée, & si à propos, qu'il n'y paroît aucune motte, qu'elle est toute unie & réduite comme de la cendre. LIGER se trompe, & LA QUINTINIE a raison, dit le *Dictionnaire de Trévoux*. Ce mot de *meuble* s'est fait de *mobilis*, mobile, & signifie la même chose, c'est-à-dire, la qualité d'une terre qui se remue aisément, & non pas le travail du Laboureur qui l'a beaucoup remuée.

MEULE, en terme d'Agriculture, est une pile, un tas de foin qu'on laisse quelque tems dans les prés pour mieux sécher. Il faut avant que de mettre le foin en *meule* le laisser sécher en endain, puis le ramasser en veillotes. On ne fait des *meules*, que pour être plus à portée de les charger dans la charrette lorsqu'on veut les charrier, & n'être point obligé de courir de veillote en veillote, pour les ramasser. Il y a des pays où l'on met le foin en *meules* extrêmement gros, mais c'est pour rester dans le pré, où on en va prendre pendant toute l'année jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. On fait aussi des *meulons* des pailliers dans les bassecours, & en beaucoup de lieux on laisse les grains en gerbe dans les champs, si proprement ajustés en *meulons*, qu'ils ne craignent point la pluie.

MEULE, en terme de Jardinier Maréchais, se dit aussi du fumier, & signifie un amas, un tas de fumier chanci, qu'ils ont trouvé en faisant leurs couches, & qu'ils ont mis ensemble pour avoir des champignons.

MEUNIER, celui qui tient & fait valoir un moulin, qui fait moudre des grains. Les *Meuniers* prennent une certaine mesure pour leur peine, qu'ils appellent moûture. *Voyez* MOULIN.

MEZEREON, espece de lauréole femelle. Nous en avons parlé au mot LAUREOLE; mais voici ce que BRADLEY dit de cette plante. » Les Jardiniers distinguent deux sortes de *mézéréon*, sçavoir, celui qui a les fleurs » rouges, & celui qui les a blanches. » Le premier est assez commun dans » les jardins, mais celui qui porte des » fleurs blanches est assez rare. Tous les » deux sont des plantes basses, qui rarement viennent de trois pieds de » hauteur; mais ils ont d'autres qualités qui les rendent plus estimables que » d'autres arbres beaucoup plus grands. » Leurs tiges sont chargées de fleurs en » Janvier, & tout l'air est parfumé de » leur odeur délicieuse. Ils conservent » long-tems leurs fleurs, & ne sont pas » moins bien ornés par les fleurs qui leur » succédent. Je ne connois point, ajoûte-t'il, d'autre méthode pour les multiplier, que de les semer au mois de » Mars, si on peut empêcher que les » oiseaux ne mangent la graine, dont » ils sont fort friands. J'ai mangé quelques-uns de ces fruits, que je n'ai pas » trouvés de mauvais goût, mais une » heure après les avoir avalés, je me » suis senti dans le gosier une chaleur » extraordinaire, qui m'a causé pendant » douze heures une ardeur violente & » fort incommode. On devroit bien » prendre la peine d'examiner si la graine de toutes les plantes qui fleurissent » de bonne heure n'est pas chaude à » proportion du *mézéréon*, & si cette » chaleur extraordinaire n'est pas une » des causes qui les fait pousser de bonne heure. Cette plante mérite assez » d'être admise dans les parterres, parce que c'est une fleur basse, ou dans » les quarrés des bosquets, à cause de » ses belles fleurs, mais principalement » dans un jardin d'Hyver. Le sol dans » lequel le *mézéréon* se plaît le plus est » une terre franche. «

MICOCOULIER, arbre grand, gros, rameux, couvert d'une écorce unie & blanchâtre. Ses feuilles sont semblables à celles de l'orme, mais plus lon-

gues & plus pointuës, vertes dessus, blanchâtres en dessous, rudes, dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en roses, au milieu desquelles sont attachées plusieurs étamines fort courtes. Il leur succéde des baies sphériques, noirâtres, semblables à des cerises, mais plus petites, attachées à des queuës longues, un peu charnuës, d'un goût doux assez agréable, sous la peau desquelles se trouve une semence osseuse. Son fruit & ses feuilles sont propres à arrêter le cours de ventre & les hémorragies. On connoît en Botanie le *micocoulier* à fruit noir, & le *micocoulier* du Levant, qui sont des plantes vulnéraires & astringentes.

MIEL, c'est un suc en maniere de rosée, que les abeilles sucent sur les fleurs avec la partie la plus subtile & la plus volatille de la rosée. Etant reçu dans leur estomac, il y fermente, & quand il commence à fermenter, elles le vomissent dans le fond de leurs alvéoles, où ce suc acheve de fermenter peu à peu, jusqu'à ce qu'il devienne *miel* parfait. A mesure qu'il fermente, en vertu du principe qu'il a reçu dans l'estomac de l'abeille, les parties les plus grossieres prennent la circonférence, & font la cire. Voilà en peu de mots, dit ETTMULLER, la génération véritable du *miel* & de la cire. On tire, dit LIGER, le *miel* des gâteaux de trois façons différentes.

La premiere est celle du *miel vierge*, c'est comme le vin de mere-goutte, c'est-à-dire, que c'est le *miel* qui coule de lui-même, sans expressions & sans feu des gâteaux nouvellement tirés qu'on pose tout chauds (après les avoir rompus ou coupés) sur une petite claie d'osier, ou sur une nappe suspenduë par les quatre coins sous laquelle on met un vaisseau bien propre pour recevoir le *miel*.

Il y en a qui sans se servir de claie, ni de nappe pour tirer le *miel vierge*, & sans en rompre les gâteaux, les mettent tout chauds les uns contre les autres debout dans un panier, sur une poele dans un lieu fort chaud. On égratigne seulement un peu les rayons, afin que le *miel* coule un peu plus promptement.

Le *miel vierge* est incomparablement meilleur & plus délicat que les autres; on le met dans des pots de terre bien propres & vernissés, il devient fort dur, & il est presque toujours blanc. Celui de Languedoc, & particulierement celui de Narbonne, est le plus estimé.

Après que le *miel vierge* a coulé, on peut encore tirer du *miel* blanc des gâteaux d'où il vient, en les mettant seuls légérement en presse; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire, ce second *miel*, quoique blanc, n'est pas si bon à beaucoup près que le *miel vierge*, & il sent la cire.

Le second *miel* se tire par la presse sans feu, & il est plus épais que le premier. La seconde maniere de tirer le *miel* est donc de prendre les gâteaux tout chauds & bien épluchés; on en remplit de petits sacs de toile claire, ronds & pointus comme des chausses à hipocras; on les met dans une presse, & on en exprime le *miel* qui tombe dans un vaisseau mis pour cela sous la presse.

Les pots de terre ou autres dans lesquels on met ce second *miel*, doivent être placés dans un lieu propre & sec. On les y laisse découverts pendant quelque tems, jusqu'à ce que le *miel* ait fermenté. Il se purifie & s'éclaircit en poussant au dehors une écume, qu'on doit avoir soin d'ôter avec une cuillier propre, & quand toute l'écume est dehors, on couvre les pots, & il ne faut que du papier.

La troisiéme maniere de tirer le *miel* donne celui qui est le moins estimé. On ramasse tous les gâteaux vieux & nouveaux, même ceux qui ont donné le *miel vierge* & les *couvains*; on jette tout cela dans une chaudiere, avec un pot d'eau qu'on fait tiédir sur le feu en remuant toujours. Quand ils sont tiedes,

on en remplit de petits sacs, & on les présure comme on vient de dire du second *miel*.

Il ne faut pas faire trop chauffer le *miel*, car il deviendroit noir & de mauvais goût, & outre cela il s'y mêleroit de la cire, ce qui feroit une double perte, parce que la livre de cire vaut toujours beaucoup plus que celle de *miel*. Il ne faut pas non plus mettre beaucoup d'eau pour chauffer le *miel*, il en est bien moins bon à proportion.

Quand on n'a point de presse, on se sert du pressoir; chaque pays à sa guise, & il y en a où on ne fait que deux sortes de *miel*. Le *vierge* est celui qu'on exprime des gâteaux chauffés dans l'eau. Plutôt on peut tirer le *miel*, meilleur il est, & plus on en tire. La chaleur du lieu où on le travaille, contribue aussi à la quantité.

Le *miel* commun est jaune, & il vient des deux dernieres manieres de le tirer. Il emporte toujours un peu de cire, & comme il a passé par le feu, du moins par la presse, & qu'il n'est pas si nouveau que le blanc, qui est presque toujours *miel vierge*, il est plus âcre, plus laxatif & plus détersif que le blanc. C'est pourquoi on l'emploie dans les lavemens & pour les remedes extérieurs.

Le *miel* blanc vaut ordinairement le double du commun ou jaune, & celui de Narbonne vaut à Paris quatre fois plus. Le *miel* blanc se fait aux environs de Paris des jeunes essains de l'année, qu'on tire sans feu. On doit le choisir épais, grenu, clair, nouveau, transparent, lourd, qui file, d'une odeur douce & agréable, un peu aromatique, & d'un goût doux & piquant; celui qui surnage est le moindre.

Entre les blancs celui de Narbonne est le plus délicieux, à cause de la chaleur & de la quantité de romarin qu'il y a dans le pays; quand il est pur il est aussi dur que du sucre candi. Quant au *miel* commun, celui de Champagne passe pour le meilleur des jaunes, à cause qu'en général le terroir y est sec & les herbes fines & aromatiques. Celui de Mingrelie est excellent, parce qu'il y croît force mélisse.

Le *miel* fait au Printems est plus estimé que celui qui a été fait en Eté, & celui d'Eté plus que celui d'Automne, à cause de la force des fleurs. Il faut préférer le blanc ou le pâle au plus foncé, celui qui écume en bouillant à celui qui écume beaucoup; l'âcre doux à celui qui n'a que de la douceur: enfin le *miel* d'une médiocre odeur a celui qui est trop sensible, ce dernier étant d'ordinaire sophistiqué par le thim ou autres herbes qu'on y mêle. Le *miel* est pectoral, il excite le crachat, il aide à la respiration, il rarefie la pituite grossiere, il lâche le ventre.

MIGNONNE, nom d'une espece de pêche, qui est constamment pour les yeux la plus belle pêche qu'on puisse voir. Elle est très-grosse, très-rouge, farinée & ronde. Elle mûrit des premieres de la saison, & a la chair fine & bien fondante, & le noyau très-petit; mais son goût n'est pas toujours des plus relevés. Elle a quelquefois quelque chose de fade. La Quintinie.

Mignonne, est aussi le nom d'une espece de prunes. La *mignonne* est longuette, blanche & jaunâtre. La Quintinie.

MIGNONNETTE, espece d'œillet qui n'a que la fleur différente des autres œillets. Cette différence consiste en ce que les feuilles de la fleur sont découpées en petits filets, qui forment une espece de peluche. Il y a les *mignonnette* simple, *mignonnette* double. Morin.

MIL, ou MILLET, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'une coudée & demie, assez grosses & noüeuses. Ses feuilles sont semblables à celles du roseau,

roseau, larges de plus d'un pouce, velues. Ses fleurs naissent en botes ou en bouquets aux sommités des tiges; elles sont composées chacune de plusieurs étamines qui sortent du milieu du calice, le plus souvent à deux feuilles. Il leur succéde des graines presque rondes & ovales, dures, luisantes, de couleur jaune ou blanche. La graine de *millet* est employée en quelques endroits à faire du pain, qui est sec, friable & de petite nourriture, mais qui étant chaud a assez bon goût. On nourrit les oiseaux de cette graine, & les ortolans en sont fort friands. C'est la plus petite de toutes les graines.

L'Italie, l'Espagne, le Béarn, le Bigorre, l'Armagnac, la Gascogne & l'Orléannois, produisent beaucoup de ce grain. Il amaigrit considérablement les terres, parce qu'il a quantité de racines, & il y croît beaucoup de méchantes herbes. Il faut le semer dans des terreins gras, ou à l'ombre comme dans des forêts; car il croît dans des lieux sombres & humides. Il se plaît pourtant fort dans les terres légéres, & sablonneuses, même dans les terres de sable, pourvu qu'elles soient humides; mais les pierreuses, ainsi que celles dont le fonds est de craie ou de marne, ne lui conviennent pas.

Comme ce grain est extrêmement petit & sec, quoique froid, & qu'il lui faut peu de substance, il vient fort vîte, mais aussi il lui faut de l'humidité, ou du ciel, ou d'arrosement, pour tempérer la chaleur de l'Eté qui le feroit crever bien vîte.

Il faut remarquer qu'il y a trois sortes de *millets*; le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous est le petit, & c'est proprement celui-là dont nous entendons parler ici. Les Italiens l'appellent *miglio nano*, *millet nain*; il multiplie beaucoup, & un seul grain, pourvu qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux, qui auront chacun leur épi bien garni. Il ne craint point le froid, la neige, les pluies ni les vents; il croît en sûreté contre le pillage des oiseaux. Il n'est pas si long-tems au hasard que les autres especes; il mûrit quinze à vingt jours plutôt, & il n'effrite pas tant la terre à beaucoup près que le *millet* à gros grain.

Le *millet* noir croît parmi le petit, & il a la feuille plus étroite; c'est ce qui le fait discerner, d'ailleurs sa tige vient une fois plus haute: c'est pourquoi en sarclant le petit, on coupe le grand qui le surpasse, & on le donne à la volaille pour l'engraisser.

Le gros *millet* a effectivement le grain bien plus gros. Les Italiens l'appellent *sargo* ou *sargole*: c'est celui dont on se sert principalement pour nourrir les oiseaux. Il ne craint point tant la sécheresse que les autres, & il est d'un assez bon rapport. C'est pourquoi on le seme dans les terres qu'on n'arrose point. Il n'est pas si délicat que les autres, mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît en France une espece de *millet*, que les Béarnois appellent *milloques*, & les Italiens *manzores*. Il réussit fort bien dans les climats tempérés; mais il ne donne presque point de grains, si on ne l'arrose. Il y en a même de deux sortes; celui qui est le plus en usage a les feuilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noires & obscures.

La paille de *millet*, principalement celle du noir, est bonne pour le bétail. On prétend que le bled semé dans un champ, dont la derniere dépoüille a été en *millet*, n'est point du tout attaqué des vers, parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du *millet*, qui sont restées en terre, où elles lui fournissent à manger pour plus de deux ans: c'est pourquoi bien des gens au lieu d'arracher le *millet* le fauchent, & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toujours un bon engrais.

Le *millet* a le mérite de croître aisément, de pulluler & fournir beaucoup, & de se conserver sans peine, parce qu'il est froid & le plus sec de tous les grains: ensorte qu'on a toujours au moins de quoi s'empêcher de mourir de faim, quand les autres bleds manquent : mais le pain de *millet* nourrit moins que tous les autres. Etant cuit avec du lait, il resserre, & provoque l'urine.

Chomel parle du *millet d'Inde*, dont une seule racine fibreuse produit plusieurs tiges fortes, épaisses & noüées, pleines d'une moelle blanche, & qui croissent à la hauteur d'un homme. Il vient en Italie, en Espagne, & dans les pays chauds. Dans la Toscane, la graine sert plus aux pigeons qu'aux hommes.

MILANOISE, terme de Fleuriste, nom d'une anémone qui est persiquine, qui fait de grosses fleurs. Morin.

MILLE-FEUILLE, sorte de plante, ainsi appellée à cause de la quantité de ses feuilles, ou pour mieux dire à cause de la quantité des subdivisions dans lesquelles chacune de ses feuilles est partagée. Il y en a de plusieurs especes. La *mille-feuille* blanche pousse des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, roides, veluës, rameuses. Ses feuilles sont rangées sur une côte, découpées menu, semblables à celles de la camomille, d'une odeur agréable, & d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent en la cime des branches, en bouquets fort serrés : chaque fleur est radiée, blanche, soutenuë par un calice cylindrique, composé de plusieurs feuilles en écailles. Lorsque la fleur est passée, il paroît des semences menuës. Cette plante est vulnéraire, résolutive & astringente. On s'en sert pour arrêter toutes sortes d'hémorragies, & sur tout le cours déréglé des hémorroïdes & des fleurs blanches. Elle croît assez communément sur les côtes, dans les prés, & au bord des grands chemins. Il y a de plus la petite *mille-feuille*, nommée *stratiote*, qui croît dans les lieux raboteux, le long des sentiers & des chemins, qui fleurit en Mai & en Août, & qui est propre contre le flux de sang, aux vieux & nouveaux ulceres, & aux fistules. Il y a encore deux sortes de *mille-feuilles* aquatiques ; la premiere espece croît dans les lieux marécageux, & fleurit en Mai. On l'emploie verte, pour empêcher l'inflammation des plaies puantes. L'autre espece croît dans les prés gras & humides, & fleurit en Août. Elle est excellente pour les ulceres vieux & nouveaux.

MILLE-GRAINE, plante qu'on appelle aussi *piment*. M. Tournefort la met parmi les especes de pate d'oie, ou de chénopodium. *Voyez* PIMENT.

MILLEPERTUIS, plante dont Chomel distingue deux especes. L'une qui naît dans les lieux humides & cultivés, & fleurit en Août. L'autre qui naît dans les lieux cultivés & sauvages, & qui fleurit aux mois de Juillet & d Août. Le *millepertuis* pousse des tiges grandes, rondes, ligneuses, rougeâtres & rameuses. Ses feuilles sont lisses & nerveuses, & n'ont point de queues. Il paroît sur ces feuilles, lorsqu'on les regarde au Soleil, de petits points transparens, qui semblent autant de trous; d'où vient que quelques-uns appellent cette plante *herba perforata*. Ses fleurs naissent aux sommités des branches en grand nombre, jaunes, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, & accompagnées de plusieurs étamines de la même couleur. Ses semences sont menuës, un peu longues, de couleur obscure, d'une odeur & d'un goût résineux. Sa racine est dure, ligneuse, couverte d'une écorce de couleur de buis. Le *millepertuis* est vulnéraire, détersif, diurétique & fébrifuge. On en fait une huile qui est excellente pour toutes sortes de blessures.

MINE, est une mesure de grains, de charbon, de chaux, ou autres choses semblables, qui contient deux minots ou la moitié du setier de Paris, ou six boisseaux.

Mine, est aussi une mesure de terre, dont l'étenduë a besoin de deux minots de grain pour être semée. Elle revient environ à un demi arpent de Paris. Elle a plus d'étenduë dans quelque pays.

MINOT, mesure de grains, qui fait le quart du setier de Paris. Trois boisseaux font un *minot* : ce mot se dit tant de la mesure, que de la chose mesurée. Par l'Ordonnance de 1669. le *minot* à bled doit avoir onze pouces neuf lignes de hauteur, sur un pied deux pouces neuf lignes de largeur, & sur un pied deux pouces huit lignes de diamétre entre les deux fûts. Le *minot* de bois est composé du fût, de la potence de fer, la fléche, la plaque qui la soutient, & ses quatre goussets, qui tiennent le fond en état. Le *minot* d'avoine est de quatre boisseaux. *Voyez* M. de la Mare, *Traité de la Police*.

Minot, est aussi une mesure de terre, qui est environ un quartier d'arpent de Paris, qui doit se semer avec un *minot* de grain.

MIRABELLE, nom d'une espece de prune. Les *mirabelles* ont la figure longuette. La Quintinie.

MIRABOLANIER, espece de prunier toujours verd, qui a le bois & le fruit rond, & fort lisse. Il y a des *mirabolaniers* rouges, & il y en a de noirs. Les uns & les autres ne quittent point le noyau, & ils sont excellens en marmelade. Cet arbre fleurit des premiers & en abondance ; mais il noue avec peine. C'est pourquoi on le met plutôt au Levant qu'au Midi, parce que cette derniere exposition desséche considérablement le fruit, & le fait tomber quand il nouë. C'est pour cela que les Jardiniers doivent avoir un grand soin de couvrir de paillassons les *mirabolaniers*, pendant qu'ils sont en fleur, parce que les broüillards & les pluies froides sont alors très-dangereuses pour la culture. Au reste, il faut cultiver les *mirabolaniers*, comme les pruniers.

MIRLICOTON, grosse pêche jaune, & de pavie jaune qui mûrit sur la fin d'Automne. Ce mot est un terme de Gascogne. La Quintinie.

MIRLIROT, sorte d'herbe champêtre qui fleurit jaune, qui pousse une tige jaune, & qui a une odeur assez forte. Le *mirlirot* vient dans les avoines & dans les terres fortes.

MIROIR DE VENUS, est une plante annuelle, dit Bradeley, qu'on peut mettre en bordure, ou laisser venir par touffes. Elle fleurit à la même hauteur & dans le même tems que la giroflée annuelle, & porte des fleurs violettes.

MOIGNON, en terme de Jardinage, c'est une branche d'arbre raisonnablement grosse, & taillée au deux & troisiéme œil, & une branche taillée de cette sorte est un grand secours à l'endroit où elle croît, & où il y a un grand vuide à remplir. Liger.

MOISON, espece de bail à ferme, ou de traité qu'on fait avec un Laboureur-Métayer, par lequel il s'oblige à labourer, fumer, & ensemencer une terre, pour en partager les fruits avec le propriétaire, ou lui en donner une certaine portion. Il y a des pays où les *moisons* sont à la moitié, & dans d'autres au tiers. On dit, *moison de grains*. Droit de *moison*, ou *moison*, est une certaine quantité de grains, qui est duë au Roi ou au Seigneur.

MOISSINE, pampre de vigne, où les grapes sont attachées, qu'on pend au plancher, pour conserver pendant quelque tems du raisin après les vendanges.

MOISSON, récolte de grains. La *moisson* se fait plutôt ou plus tard, suivant que le grain est mûr. Le climat, le tempérament de la terre, la chaleur, ou l'humidité de l'année, & la qualité du grain même, contribuent tous à en avancer ou à reculer la maturité. Dans les Provinces Méridionales de la France,

on *moissonne* les bleds au mois de Juillet, & dans les autres au mois d'Août. Dans ces dernieres on dit communément faire l'*août*, pour dire faire la *moisson*. C'est un chagrin pour les Laboureurs, lorsque la *moisson* est pluvieuse. Ce tems recule les ouvrages, redouble la peine des ouvriers, & met le bled en risque de n'être pas de garde.

Quand un Laboureur voit que ses grains approchent de leur maturité, il doit donner ses ordres pour faire préparer ses granges & ses greniers, pour avoir le monde, l'argent, les vivres, & les ustensiles qui lui sont nécessaires pour la *moisson*; & dès qu'il peut la faire, il faut qu'il s'y occupe tout entier, le plutôt qu'il peut, sans discontinuation, parce qu'on ne peut répondre des grains que quand on les a dans la grange. On ne doit point épargner le nombre des *Moissonneurs* : il ne faut qu'un orage, qu'un coup de vent ou de Soleil pour tout perdre; d'autant plus que les grains étant secs & chargés, sont également faciles à verser, à brûler, à égrener.

Il est tems de les *moissonner* quand on voit qu'ils deviennent également blonds ou jaunes. Il ne faut point attendre qu'ils soient devenus tout-à-fait roux & endurcis, parce qu'en les laissant trop sécher sur pied, il se perd une assez bonne partie du grain sur le champ, & ce qui reste ne grossit point à l'aire ou à la grange, comme il fait quand on l'a cueilli avant qu'il soit tout sec.

Le meilleur tems pour *moissonner* est dès la pointe du jour, parce que la fraîcheur de la nuit & la rosée, dont les épis sont alors imbibés, les conservent, enflent le grain, & empêchent qu'il ne s'égraine autant qu'il feroit s'il étoit bien sec, & s'il faisoit bien chaud quand on l'abat.

L'escourgeon est le premier grain qu'on *moissonne*; on le scie dans le mois de Juin. Le seigle environ trois semaines, ou un mois après; ensuite le méteil; l'épeautre, & le froment le dernier. Le froment de Mars se recueille à la fin du mois d'Août, en même tems que les avoines. On arrache le millet & le panis quand le grain y est bien formé. On fait la récolte du sarazin depuis la fin d'Août, jusqu'au 12. Novembre, selon le tems qu'on l'a semé. Il est trois ou quatre mois à venir & à mûrir.

Dans les pays chauds le maïs mûrit en trois mois, mais il en faut bien quatre dans nos climats tempérés. Quand il est mûr, ce qui arrive ordinairement au mois de Septembre, & cela se connoît au maniement, on en arrache tous les tuyaux, & on les charrie à la grange; ensuite on en ôte les glands, ou boutons à grains, on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feuilles pour donner aux vaches l'Hyver.

On arrache le millet & le panis, de même que le maïs. On les fait sécher en tuyaux au Soleil, & après cela ils se conservent plus long-tems qu'aucun autre grain. Dans la plûpart des endroits où il y vient du millet, on le cueille aussitôt qu'il épie, c'est-à-dire, aussi-tôt qu'il est en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain.

On fauche le bled sarazin, & on scie les autres, c'est-à-dire, qu'on abat le premier avec la faux, & les autres avec la faucille.

MOISSONNEUR. En quelques pays on appelle les *Moissonneurs*, *Aoûteurs*; & *Calvaniers* ceux qu'on loué pour engranger les grains. C'est un ouvrier qu'on loué pour serrer la *moisson*, ou qui travaille à la faire en sciant le bled avec la faucille. Un *Moissonneur* doit être robuste pour résister à ce travail, & aux grandes chaleurs qui se font sentir ordinairement dans cette saison. Les *Moissonneurs* sont matineux; car le matin est le tems où ils *moissonnent* avec moins de peine.

Il y a aussi des *Moissonneuses*, qui sont des femmes qui scient le bled. Il y a le

tour de main à donner, lorsqu'on *moissonne*, crainte que le *Moissonneur* ne se blesse avec la faucille, & pour faire tomber l'épi sans qu'il s'entrevauche, c'est-à-dire, afin qu'il tombe tout d'un côté.

MOLET D'INDE, ou la *thérébentine à petites feuilles*, que d'autres appellent le *lentisque du Pérou*. Il produit ses fleurs jointes & resserrées ensemble, formant une grape de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche, avec certains petits filets, rougeâtres par dedans. Il fleurit dans les mois d'Août & de Septembre. Le *molet d'Inde & du Pérou* veut être au grand Soleil, dans une terre forte qu'il faut renouveller tous les ans. En le taillant il n'en faut couper que les extrémités qui sont séches. LA QUINTINIE.

MOLETTE, se dit d'un melon ou d'un concombre mal fait, & d'une mauvaise figure, c'est-à-dire, lorsqu'il est menu & étranglé, soit du côté de la queuë, soit du côté de l'œil, qui est plat & enfoncé d'un côté, au lieu d'être rond.

MOLETTE, se dit aussi des citroüilles mal faites. LIGER & LA QUINTINIE.

MONFORT, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe qui a ses panaches d'un gris de lin, chargé & mêlé de rouge, sur un beau blanc. MORIN.

MONSTRE, en fait de fleurs, les Botanistes disent que celles que nous nommons doubles sont des *monstres*. Les roses à cent feuilles, les œillets doubles, les anémones, &c. sont des *monstres*.

MONSTRE DOUBLE, tulipe qui satisfait peu, d'autant que sa fleur vient rarement en sa perfection. Elle est fort double, & a plus de cent ou cent vingt feuilles; elle a pour couleur le rouge, orangé & jaune. MORIN.

MONSTRE PALE, c'est un œillet d'un incarnat pâle, d'une grosseur prodigieuse, & sujet à crever. Il se trouve à Lille. Il faut lui laisser six boutons.

MONSTRE SIMPLE, tulipe qui est ainsi nommée pour la grandeur de sa fleur; elle est rouge, & jaune comme d'un drap d'or.

MONTANT: les Jardiniers appellent le *montant* d'une plante ou d'une tige, le bout que pousse une plante. On dit: ces plantes font un *montant* qui plaît. *Voyez* DARD, c'est la même chose.

MONTER, en terme d'Agriculture: on dit qu'une plante *monte* en graine, lorsqu'elle n'est plus bonne à manger, & qu'on la laisse croître pour en avoir de la graine.

MONTER EN GRAINE, c'est lorsqu'une plante produit sa graine, au bout d'une ou de plusieurs tiges, qu'elle a poussée de ses racines, ainsi qu'on le remarque. C'est le dernier période de la durée des plantes annuelles, lorsqu'elles *montent* à graine. On dit que les bleds *montent* en épi, lorsqu'ils poussent leurs tuyaux à l'extrémité desquels poussent cet épi. Les bleds commencent à *monter* en épi au mois d'Avril. Ce sont les seigles; car les fromens ne se manifestent ainsi qu'au mois de Mai. La séve *monte* dans les arbres au Printems, lorsque la chaleur la met en mouvement, & qu'elle lui donne assez de force pour s'élever, & passer entre le bois & l'écorce, pour après en percer le parenchyme, & donner ensuite des branches, des feuilles, des fleurs & des fruits.

MOQUOISEAU, sorte de cerise, ainsi appelée parce qu'elle ne rougit point, & que les oiseaux la voyant blanche croient qu'elle n'est pas mûre, & dans cette créance ils ne la mangent point. C'est un mot d'Anjou.

MORELLE, plante dont il y a plusieurs especes. Il y a une *morelle* à fruit noir, dont la racine est longue d'un demi-pied, ondoyante, blanc sale, fibreuse & cheveluë. Sa tige, pleine de moelle, s'é-

leve à la hauteur d'environ un pied & demi. Elle est verdâtre, âpre & anguleuse, divisée en plusieurs branches, garnies de feuilles alternes, oblongues, pointuës, ondées, verd-brun, lisses & luisantes. Les fleurs sortent des branches mêmes, un peu au-dessous des feuilles. Elles naissent, depuis cinq jusqu'à huit, sur un bouquet long d'un pouce & demi. Chaque fleur est blanche, d'une seule feuille, coupée en bassin, divisée en cinq parties, jusques vers sa moitié, longues, pointuës, & rangées en étoiles. Lorsque la fleur est passée, il lui succéde un fruit sphérique, assez dur, verd, d'olive d'abord, puis noir, plein d'un suc assez limpide, & de plusieurs semences. La *morelle* est propre pour modérer l'inflammation, pour ramollir, & pour relâcher les fibres, qui sont dans une tension violente. On applique l'herbe pilée sur les hémorroïdes. Son suc est fort bon pour les éréfipelles, les dartres, le feu volage, les boutons, &c. Il y a une *morelle* à fruit rouge; il y en a aussi une à fruit jaune. Cette plante est assoupissante. Elle croît auprès des murailles, des haies, & elle fleurit en Juin & continuë tout l'Eté. La *morelle* rafraîchit, excite le sommeil, est bonne pour les éréfipelles, les inflammations de la poitrine, les douleurs de tête, & les fiévres ardentes.

MORESQUE, terme de Fleuriste, c'est le nom d'une anémone, qui est un mêlé de couleur de chair. Sa peluche est blanche, aux pointes rouges. MORIN.

MORGELINE, c'est une plante fort commune, qui croît par-tout dans les jardins, dans les vignobles & dans les lieux ombrageux. Il y en a de plusieurs especes. Celle qui est la plus usitée en Médecine, & que C. BAUHIN nomme *alsine media*, pousse plusieurs tiges menuës, noüées, rameuses, se couchant à terre. Ses feuilles sont petites, oblongues, opposées deux à deux le long des tiges. Ses fleurs sont aussi petites, à plusieurs feuilles, disposées en rose, blanches, soutenuës par un calice à cinq feuilles. Il leur succéde un petit fruit membraneux, qui renferme des semences menuës, presque rondes, rougeâtres ou brunes. Sa racine est menuë & fibreuse. L'eau distilée de la *morgeline*, ou le vin dans lequel cette plante a infusé, rétablissent ceux qui sont fort exténués après de grandes maladies. L'usage de la même plante garantit les enfans des mouvemens convulsifs. On donne un gros de sa poudre pour l'épilepsie. Cette poudre mise sur les hémorroïdes en arrête le flux immodéré, & en appaise la douleur. On se sert ordinairement de la *morgeline*, pour rétablir l'appétit des serins de Canarie, des chardonnerets, & des autres oiseaux qu'on nourrit dans les cages. Cette plante fleurit dans le milieu de l'Eté, & en Août.

MORILLE, espece de champignon poreux & spongieux. Elle est plus saine que le champignon ordinaire, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle est spongieuse, & percée de plusieurs trous, à peu près comme la mûre, au lieu que le champignon est feuilleté. Elle croît au mois d'Avril aux pieds des arbres, & dans les lieux herbeux & humides. Le champignon aime les lieux un peu plus secs. Elle est restaurante, & excite l'appétit. On l'emploie dans les sausses, comme un ragoût délicieux. *Voyez* CHAMPIGNONS.

MORILLON, espece de raisin, dont il y a plusieurs especes. Le *morillon* hâtif est noir, & plus curieux que bon. La peau en est fort dure, & il est fort sujet aux mouches. Il est bon cependant d'en avoir quelques seps dans un jardin à cause qu'il est précoce. Nous avons le *morillon* mûnier, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses: il vient ensuite, & il vaut mieux que le précédent. Il produit le bon vin, & charge beaucoup. Le *morillon* noir est celui qui est le plus ordinaire; il est fort doux & sucré, excellent à manger. C'est celui avec lequel

on fait le meilleur vin. On l'appelle *pineau* en Bourgogne ; & à Orléans *auverna*. Il y a encore le *morillon* blanc, qui est des plus excellens, tant à manger, qu'à faire du vin. C'est ordinairement de ce raisin, dont les bons Vignobles sont les plus remplis.

MORS DU DIABLE, plante ; c'est une espece de scabieuse qui pousse des feuilles oblongues, veluës, pointuës, semblables à celles de la scabieuse ordinaire, mais entieres, sans découpures, excepté qu'elles sont un peu crenelées en leurs bords. Sa tige est haute d'environ deux pieds, ronde, rude, rougeâtre, rameuse, portant en ses sommets des fleurs semblables à celles de la scabieuse commune, de couleur bleuë, quelquefois purpurine ou blanche. Sa racine est presque de la grosseur du petit doigt, courte, comme morduë, ou rongée tout autour, garnies de fibres longues & blanches. Le *mors du diable* est sudorifique, cardiaque, vulnéraire, propre pour résister au venin. On s'en sert dans l'épilepsie, dans la peste, dans les abscès, &c. On a nommé ainsi cette plante, à cause de sa racine, qui est comme morduë ou rongée.

MORTE, FEUILLE MORTE, feuille séche qui tombe de l'arbre en Automne, & qui a donné le nom à une teinture de même couleur, qu'on appelle *feuille morte*, parce qu'elle lui ressemble.

MOTE, glébe, morceau de terre labourée. On dit : il faut fouler les avoines avec le cylindre, pour casser les *motes*.

MOTE, est aussi une quantité de terre qui tient aux racines des arbres. Ainsi on dit : enlever un arbre en *mote*, ce qui ne se peut faire dans les terres légéres : retrancher à un arbre une partie de sa *mote*. LA QUINTINIE. Lever un arbre en *mote* : il faut égravillonner la *mote* de cet oranger. LIGER. Quand les arbres sont venus avec une *mote*, des branches & des feuilles, il faut examiner si cette *mote* est bien naturelle ; car souvent ce sont des *motes* de terre glaise, faites à plaisir, & appliquées après coup, ce qui est aisé à connoître par la maniere dont les petites racines y tiennent ; car elles y doivent assez bien tenir, si elles y sont naturellement formées. LA QUINTINIE.

MOUCHES A MIEL : ce sont celles qu'on retire dans des ruches, ou paniers, qui font le miel ou la cire. On les appelle autrement *abeilles*. On va parler ici de tout ce qui les regarde pour en tirer le *miel* & la *cire*, suivant ce qu'en a écrit LIGER.

La premiere chose qu'il faut faire, pour nourrir des *mouches à miel*, est de chercher un endroit pour les placer, qui ne soit point exposé au vent du Septentrion, ni du Couchant. Il faut que l'endroit où elles sont soit bien fermé, & non loin de l'eau. Les *mouches à miel* se plaisent beaucoup où il y a des arbres. On peut aussi les placer aux pieds d'une colline, remplie d'herbes sauvages odoriférantes ; ou dans un jardin où il y ait du thim, de la lavande, de la marjolaine, & autres plantes de cette nature. Les marécages leur sont contraires ; c'est pourquoi il est bon de les en éloigner. Voilà les endroits les plus commodes pour y placer les ruches ou paniers des abeilles.

Quant aux *ruches* ou *paniers*, il y en a de deux sortes. L'usage du pays, où l'on se trouve, sert de regle là-dessus. On en fait de bois, de pierre, de terre cuite, d'écorce d'arbres & de paille, & de toutes celles-là, la meilleure est celle de paille. On sçait assez comment ces ruches sont fabriquées ; outre qu'il y a des personnes qui en font, & qui les vendent. *Voyez* aux mots RUCHES & PANIERS.

Avant que d'y mettre les *mouches*, il faut, s'ils sont d'osier, les enduire en dehors, de maniere qu'on ne voie point

de la matiere. Cet enduit est composé de cendre de lessive, ou de terre rouge, mêlée avec de la bouze de vache. Les ruches étant enduites, on allume de la paille, & on les passe par dessus; puis on les frote en dedans, avec des feuilles de coudrier ou de féves, & à la fin d'un peu de mélisse. Il est bon encore de froter le fond des ruches d'une liqueur composée de miel & de vin; ou bien de les laver seulement avec de l'urine. On peut se servir une seconde fois des ruches, pourvu qu'elles n'aient point été attaquées du ver; & au cas qu'il y en ait quelqu'une qui sente le soufre, lavez-la avec de l'urine ou de l'eau, où vous aurez détrempé de la bouze de vache, après quoi vous la passerez sur la flamme, l'enduisant de nouveau, s'il en est besoin.

Pour bien placer les ruches, il faut observer l'ordre que voici: on pose d'abord les vieilles, puis celles qui contiennent les *mouches* de l'année précédente, & ensuite on place les ruches qui n'ont pas jetté. Il faut éloigner les abeilles, qui sont foibles, des autres. On doit encore ne point confondre les especes de *mouches à miel*, & n'en mettre jamais d'autres contre celles qui ne veulent pas jetter dans la saison, sur-tout à l'égard des nouveaux essaims.

On observe au Printems, qui est la saison où l'on taille les *mouches*, si elles ont beaucoup multiplié. Si cela est, on ne les change point de place. Si au contraire les paniers sont dépeuplés, on les mettra au rang des derniers, & si on trouve qu'il y a des ruches qui ne soient pas bien placées, il faut attendre au commencement du mois d'Octobre pour les changer, en les parfumant, ou les transporter de nuit doucement.

Il est nécessaire de se bien connoître en *mouches* quand on veut en acheter, & pour cela on observe que les paniers soient pleins d'ouvrage & de *mouches* à proportion, dont on connoîtra l'âge par la cire, qui lorsqu'elle est blanche marque les *mouches* de l'année, & celle de deux ans lorsqu'elle est d'un jaune-brun. Si elle paroît presque noire, les *mouches* ont trois ou quatre ans. On examinera ces cires du haut en bas. Il peut arriver aussi qu'on se trompe dans ce choix, lorsque les paniers ont été châtrés.

On doit bien prendre garde dans l'achat qu'on fait des *mouches*, qu'il n'y ait ni vers, ni tignes dans les ruches. Si cela étoit, il faudroit les faire mourir avec le soufre. S'il y avoit plusieurs essaims dans une ruche, ce qui se connoît par un grand gâteau qui sépare chaque essaim, on la rejettera, parce qu'elle ne produit point de jettons, n'étant pas du couvain d'Automne, & les *mouches* qu'elle contient étant de deux especes. La bonne maxime, quand on achete des *mouches*, est de toujours les choisir jeunes; c'est aussi au mois d'Octobre qu'on en peut faire l'achat. Pour éprouver la bonté du panier à *mouches*, il n'y a qu'à sentir en le levant s'il pese beaucoup à la main.

Après qu'on a acheté les *mouches*, ce qui se peut faire depuis la mi-Août, jusqu'à la Toussaint, il faut les transporter; mais ce transport ne s'en doit faire que depuis la mi-Novembre, jusqu'à la mi-Mars seulement, & choisir pour cela un tems sombre & pluvieux, & jamais quand il gele. Ce transport se fait en envelopant les ruches dans des nappes, & les mettant sur une civiere; ou bien en passant un bâton, sur le haut du panier, dans un nœud qu'on a fait avec la nappe, & le portant à deux personnes sur les épaules; car les chevaux, ni les charrettes, ne sont point propres pour cela.

Les siéges, sur lesquels on doit placer les *mouches*, doivent être ou de pierres, ou de planches, ou de pieds d'arbres, tous élevés de terre d'environ un pied, portés sur des piquets, crainte que les souris, les crapeaux & les fourmis n'y puissent

puiſſent aller. Les ſiéges ronds ſont les meilleurs. Il ne faut pas que les ſiéges ſoient percés. S'il y paroît quelque trou, on le bouche avec du maſtic, ou de la fiente de vache. On fait encore des ſiéges avec du plâtre, ou de la terre bien conroyée & mêlée de tuileaux. Les pierres biſcornuës & inégales n'y ſont point propres.

Quand les ruches ſont tranſportées au lieu où on les veut mettre, on les laiſſe un peu repoſer, ſans les déveloper, qu'il ne ſoit nuit. Si elles paroiſſent mal aiſées à mettre ſur les ſiéges, on les fume doucement avec de la bouze de vache ſéche, ou de la paille d'avoine, ou du linge fumant blanc de leſſive.

Les paniers à *mouches* étant placés on ſonge à les nourrir; car au tems qu'on les tranſporte, elles ne trouvent rien à manger par les champs. Pour-lors ſi-tôt que le mois d'Octobre eſt venu, on enduit le bas des ruches de bouze de vache & de terre jaune, mêlées enſemble, ou de la chaux éteinte. On ne laiſſe qu'un petit trou ouvert au Soleil de neuf heures, & au-devant duquel on met une petite grille.

Plus il fait froid, moins il faut donner à manger aux *mouches*, parce que plus l'Hyver eſt rude, moins elles dépenſent de miel & moins elles ont faim, demeurant toujours la tête dans le fond de leurs alvéoles; au lieu que ſi pendant ce tems rude, on leur donnoit à manger, elles deſcendroient de leurs demeures, & riſqueroient par là de mourir de froid. Pour prévenir ce danger, on fume les paniers qu'on juge les plus foibles. On laiſſe ainſi ces *mouches* juſqu'à la mi-Mars, auquel tems on leur donne de la nourriture de quinze jours en quinze jours, toujours pendant un tems doux, ſans remuer les paniers que le moins qu'on peut.

Pendant ce tems les uns leur donnent de la farine de bled ſarazin, d'avoine, ou d'orge; d'autres de la farine de féves mouluës, du ſucre ou du miel dans quelque vaiſſeau plat. Il y en a qui leur donnent des figues ſéches, ou de la rôtie, couverte de miel, & trempée dans le vin.

On reconnoît que les *mouches* ont beſoin de nourriture, lorſque les ruches ſont légéres, & qu'elles ne ſortent point en ce tems, comme les autres, ou bien par pluſieurs abeilles qu'on voit mortes autour & deſſus les ſiéges. Alors on leve doucement les paniers, & les tenant panchés, on regarde ſi les *mouches* ne ſont point mortes, & ſi on voit qu'elles aient encore un peu de vigueur, on les arroſe avec un peu de vin & de miel.

Il y en a qui pour ſervir de nourriture aux abeilles font cuire de groſſes féves, trempées long-tems dans l'eau, qui les pilent bien, & qui les font cuire après dans un pot, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte; enſuite ils y mêlent du miel, puis ils en font des boulettes qu'ils mettent ſur les ſiéges des ruches, les abeilles y accourent & s'en nourriſſent très-bien.

Pour bien conſerver les *mouches à miel* pendant l'Hyver, il faut les viſiter ſouvent, & prendre garde ſi les ſouris n'entrent point dans leurs ruches. On empêche que ces *mouches* ne ſortent pendant qu'il y a de la neige & qu'il gele. Si l'Hyver même eſt trop âpre, on doit tâcher de les garantir de ſa rigueur, mettant leurs paniers dans un endroit où le froid ſoit modéré, & ſi l'Eté précédent ne permet pas qu'elles aient aſſez amaſſé de nourriture, on les nourrit comme on a dit.

Pour ce qui eſt de l'Eté les *mouches à miel* trouvent aſſez de quoi ſe nourrir, il y en a même qui pour y contribuer, ſement du bled ſarazin près de leurs ruches, outre qu'elles ont pendant un long tems les herbes aromatiques qu'on cultive dans les jardins, ou qui naiſſent dans les champs.

Le tems de tailler, ou de châtrer les

*mouches* eſt le mois de Mars, ou le commencement d'Avril. On commence par les paniers qui ſont les plus forts & les plus pleins. Quand les *mouches* ſont taillées, elles ſe mettent en campagne avec plus d'ardeur, & épargnent par-là beaucoup de leurs proviſions.

Il faut en taillant les *mouches* couper tout ce qui eſt noir, comme une choſe où elles ne travaillent point, qui eſt gâtée, & où les vers s'engendrent; examiner le défaut des paniers, & juger par le couvain s'il eſt néceſſaire d'avoir beaucoup de ruches ou non. Pour réuſſir à tailler les *mouches*, on ſe ſert d'un couteau courbé; on parfume les paniers avec du linge qu'on brûle au-deſſous, afin de ſe garantir de leurs aiguillons; & pour cela encore on s'envelope d'un capuchon de toile, qui deſcend juſqu'à la ceinture, & d'une toile à tamis, dont on ſe fait une maniere de maſque pour voir à travers, avec de bons gants dans les mains; puis on prend une ſelle à cuvier, où ſeront attachés deux boteaux de paille, comme on en voit à l'échelle d'un Couvreur, & on met deſſus la ruche qu'on veut tailler le haut en bas.

On ne taillera jamais les *mouches* que par une belle journée; il ne faut pas que l'air ſoit froid, & toujours à midi, parce qu'à cette heure les *mouches* ſont en campagne, pour y chercher à vivre. Les bouteilles qu'on voit ſcellées d'une pellicule blanche, & qui ſont autour du panier, à la couronne, doivent être laiſſées. Elles ſont le couvain qui doit donner les nouvelles *mouches*. Pour faire que ce couvain ne périſſe point, on prend garde de ne le point découvrir; au contraire on laiſſe contre lui un gâteau de cire, pour lui aider à éclorre dans le tems.

Pour ne point trop diminuer les jeunes paniers qui ſont pleins, on leur coupera ſeulement cinq ou ſix pouces d'ouvrage. Si les paniers ont été hauſſés vers la Saint Jean précédente, on coupera l'ouvrage qui eſt en dedans, & même cinq pouces plus haut. S'il n'y a point de couvain, & au cas que les ruches ſoient trop petites, on y laiſſe les hauſſes.

A l'égard des vieux paniers, on a ſoin pour les conſerver de les tailler fort haut, afin d'en ôter le vieil ouvrage. Les *mouches* ſauvages, qui ſe trouvent avec les bonnes, doivent être détruites crainte qu'elles ne ſoient cauſe de la mort des autres. On les diſtingue par leurs bouteilles, qui ſont bien plus grandes que celles des bonnes *mouches*.

Quand on a achevé de châtrer les *mouches*, on nettoie les paniers qu'on rebouche, & les ſiéges ſur leſquels on les place; & ſi le tems eſt encore trop froid on remet les petites grilles, au lieu que s'il eſt doux, on ſe ſert de celles qui ſont à larges trous. Pour obliger les *mouches* à ſe mettre en campagne, & pour empêcher qu'elles ne ſoient pillées, on ne leur donne que très-peu d'ouverture durant le mois d'Avril.

La récolte de la cire & du miel ſe ſouvroit faire au mois de Mai, & environ vers la mi-Octobre, ce qui s'obſerve encore dans les climats qui ſont chauds: mais dans les pays tempérés, on la fait pour la ſeconde fois de l'année vers la fin de Juin, ou au commencement de Juillet ou d'Août.

Pour ſçavoir faire la récolte de la cire & du miel, on coupe la moitié de l'ouvrage, enſuite on ôte les hauſſes qu'on a mis dans la ſaiſon. Ceux qui veulent faire mourir les *mouches*, doivent marquer les paniers dont ils veulent ſe défaire, & leur donner des hauſſes de ſeize à dix-huit pouces, ſelon leur force, à la mi-Mai, avant que les *mouches* aient jetté; puis on les laiſſe travailler juſqu'à la mi Septembre, auquel tems on les détruit comme on a dit.

Il faut en ce cas toujours ſe défaire des paniers, où il y a le plus de vieilles *mouches*, ſans être taillées ni changées,

& lorsqu'on veut détruire ces paniers, on en fait mourir les *mouches* avec de la fumée de soufre. Elles peuvent vivre jusqu'à sept ans & plus ; mais on conseille de s'en défaire quand elles auront cinq années, sans en attendre davantage.

Il faut aussi se défaire des *mouches*, qui sont en petit nombre dans les paniers.

Il y a des *mouches* qui jettent trois ou quatre fois malgré qu'on en ait ; cela ne vaut rien, car elles diminuent au lieu de rapporter du profit.

Supposé que les *mouches à miel* veuillent jetter hors de la saison, & qu'on souhaite les en empêcher, on examine d'abord les souches. Si on remarque qu'elles soient fausses, on tourne les paniers devant derriere, en fumant la premiere entrée, & en faisant une autre sur le devant : mais si le miel abonde dans le panier, & qu'il soit garni de *mouches*, outre ce qu'on vient de dire, on le hausse, afin de donner aux abeilles plus d'espace pour travailler, & qu'elles conservent leurs essaims. Si malgré tout cela les *mouches* jettent, c'est souvent à cause des vers & des tignes qui les font fuir. Il faut y remédier en les détruisant.

Jamais les bonnes *mouches* ne jettent deux fois l'année, quand on les hausse comme il faut & dans le tems. Voilà déja deux manieres pour conserver les paniers sans les détruire : voici une autre façon, qui est de se servir de hausses. Sur ces hausses on met deux bâtons en croix, qui soutiennent la ruche qui est posée dessus. Crainte d'être piqué, lorsqu'on dresse ces hausses, on fait de la fumée avec du vieux linge, ou du foin étouffé dans un pot de terre, les *mouches* se retirent incontinent & laissent achever l'ouvrage. Le tems de mettre ces hausses est lorsque le Soleil est couché, ou dès les quatre ou cinq heures du matin.

Au cas que d'abord on n'ait pas donné une hausse assez grande, on peut y en ajouter une seconde, selon la quantité de *mouches* que contiendra le panier. On taille ces hausses, comme on a dit. Il n'y a rien de plus nécessaire que ces hausses, pour aider aux *mouches* à travailler. Il y a cependant des pays où elles ne sont point en usage ; & pour suppléer à ce défaut, ils font un trou en terre, large & rond comme la ruche qu'ils mettent dessus, & les abeilles y travaillent beaucoup.

On ne donne point de hausse aux paniers, qu'ils ne soient remplis d'ouvrage à deux ou trois doigts près. On ne les hausse point aussi quand il y a peu de *mouches* dedans. La marque assurée qu'elles ne veulent pas jetter, c'est lorsqu'elles jettent leurs petits bourdons en dehors, après avoir donné le premier essaim, & pour-lors les hausses deviennent inutiles.

La saison où les essaims sortent des ruches est plus ou moins retardée, à proportion que l'année est plus ou moins chaude ; mais c'est toujours depuis le mois de Mai, jusqu'à la Saint Jean. Ceux qui sortent plus tard ne réussissent gueres. On voit souvent les vieilles *mouches* qui abandonnent leurs paniers faute d'avoir de quoi vivre, ou qui en sont chassées par de plus fortes. Ces sortes d'essaims s'envolent quelquefois avant le tems. On les prend souvent pour de bons jettons, & on s'y trompe.

On voit d'autres petits essaims qui n'ont pas quitté leurs paniers avant l'Hyver, & qui sortent au premier beau tems : tels essaims peuvent être utiles, si on sçait le secret de les retenir dans les ruches.

Les marques les plus certaines, que donnent les *mouches*, lorsqu'elles veulent jetter, est lorsque vers la mi-Mai, on voit les jeunes abeilles descendre sur les siéges. Il ne faut pas s'impatienter, si on les voit jetter jusqu'à trois fois, parce

qu'elles sont timides, & qu'elles n'osent s'exposer à l'air : mais enfin elles prennent leur essort bien-tôt après, & tout ce qu'il y a à craindre est lorsque les essaims de l'année précédente s'envolent, qu'ils n'en trouvent dans leur chemin d'autres qu'ils amenent avec eux dans leurs paniers, où pour-lors ils s'entretuent les uns & les autres.

Les vieilles *mouches* chassent quelquefois les essaims, si-tôt qu'ils sont en état de pouvoir voler, & elles les tuent dès qu'elles veulent y retourner. Quand on voit a la porte des paniers certaines petites *mouches* qui ne travaillent point, & qui y rentrent la nuit, c'est la marque d'un essaim qui va bientôt sortir ; & lorsque les *mouches* sont prêtes à essaimer, on voit des bourdons sortir à la chaleur du jour, & faire du bruit devant les paniers.

Si les *mouches* ne font rien pendant deux ou trois jours, & qu'elles n'aillent point chercher à vivre depuis neuf heures du matin jusqu'au soir ; ou bien lorsqu'on voit de jeunes *mouches* courir sur terre pour pouvoir s'envoler à cause des autres *mouches* qui les chassent, c'est signe qne l'essaim sortira bientôt.

Ce qui nous donne le meilleur présage de la bonté d'un essaim, c'est lorsque les *mouches*, qui le composent, ne s'écartent point, & qu'elles s'attachent au premier arbre qu'elles trouvent, au lieu que lorsqu'elles se dispersent, on n'en peut rien juger de bon.

Les essaims sortent quelquefois de leurs ruches fort en colere, ce qui se remarque lorsque les *mouches* se ruent sur les personnes. Il faut alors attendre le soir pour les enfermer. Le peu de provision que les *mouches* auroient faites pendant l'Eté, & qu'elles auroient consommé avant la fin de l'Hyver, est cause du peu d'essaims qu'elles donnent pendant certaines années ; car manquant de vivres elles languissent, ce qui fait qu'elles ne donnent gueres de jeunes *mouches*.

Les paniers trop pleins empêchent les *mouches* de jetter. Si le Printems n'est pas assez doux, & qu'il soit mort quantité de *mouches*, soit hors des paniers, soit dedans, c'est encore une cause de la disette des essaims ; car les *mouches* pour-lors, pour se fortifier, conservent les premiers essaims qui devroient sortir, & en font mourir le Roi, crainte qu'il ne les emmene avec lui.

Pour connoître les paniers qui ne jettent point, on en juge par la légéreté des paniers peu munis de provisions au Printems. Le couvain s'en fait alors à plusieurs fois, ce qui fait qu'il y a plusieurs Rois qui détruisent le panier. Les *mouches* adultérines, qui sont autour d'un panier, est une marque qu'il ne jettera point, & si par malheur il arrivoit que quelques *mouches* larronnesses eussent pillé quelque panier, c'est en vain qu'on en attendroit un jetton.

Les jettons ne se mettent jamais sur les siéges avant le 10. de Juin, & c'est pour-lors qu'elles attendent qu'elles soient en bon nombre, & quelque beau jour pour se mettre aux champs. Cet essaim qui paroît n'est aussi quelquefois que de vieilles *mouches*, que les larronnesses ont chassées de leurs paniers, & comme les dernieres n'y resteront pas long-tems ; les autres attendent qu'elles en sortent pour y rentrer, & pendant ce tems-là la saison de jetter se passe.

Les essaims qui sont foibles sont encore bien sujets à ce défaut, par les couvains fréquens qu'elles font, où les Rois mettent la discorde. Ce défaut de jetter peut encore provenir de quelques essaims qui s'échappent à la dérobée.

Pour remédier aux défauts, dont on vient de parler, il faut obliger les *mouches* à travailler, afin qu'elles ne perdent pas leur tems, en découvrant les ruches pendant une heure & demie seulement, durant la plus grande chaleur du jour. Cet expédient fait que les *mouches* chassent les essaims, puis on hausse les ruches

avec des tuileaux, ou des petits morceaux de bois par quatre endroits ; cela fait que les nouvelles *mouches* quittent leurs meres, à cause de l'air qui y entre.

Si ce qu'on vient de dire ne réussissoit pas, il faudroit les enfermer dans un beau jour, & bientôt après on verroit les essaims prendre leur essort en l'air. Quelquefois il arrive que l'essaim est sur le siége ; pour-lors il faut porter la ruche ailleurs, après Soleil couché, puis renverser le siége de haut en bas : ensuite on couvre l'essaim d'une ruche préparée, & dans laquelle les *mouches* entrent ; & les ayant transportées le lendemain ailleurs, on remet la souche en sa même place.

Il y en a, pour obliger les *mouches* à jetter, qui secouent rudement le panier sur une serviette, qu'ils couvrent aussitôt d'une autre ruche, lorsqu'ils jugent qu'il y a assez de *mouches* pour la remplir ; puis ils remettent cette ruche en sa place. Cet expédient réussit au premier beau jour. Si on est dans un climat tempéré, il n'y a qu'à hausser les ruches, pour obliger les *mouches* à rentrer : ce secret les fortifie, de maniere qu'ils jettent dès le mois de Mai de l'année suivante.

Dans la saison que les abeilles doivent jetter, il faut les veiller de près, & si en prêtant l'oreille on entend bourdonner plus qu'à l'ordinaire, c'est signe que les essaims doivent infailliblement sortir dans trois ou quatre jours. On remarque aussi que le jour que le jetton doit sortir, il y va plus matin, & revient de meilleure heure, & qu'il demeure tout chargé de cire contre les autres paniers.

Les essaims n'ont pas une heure réglée pour sortir, il n'y a que les différentes expositions de leurs ruches du côté du Soleil qui les déterminent. Celle qui est exposée au Levant jette depuis sept à huit heures du matin, jusqu'à une heure ou deux après midi. Celle qui regarde le Midi, un peu plus tard ; & celle qui a le Couchant pour son aspect, depuis dix heures du matin, jusqu'à trois heures après midi.

Les petites pluies douces les excitent à sortir, au lieu que les orages, & les vents impétueux les retiennent dans les paniers. Quant aux vieilles *mouches*, on ne sçauroit trop veiller à leur sortie, parce qu'elles n'en avertissent point du tout, & le tems de veiller le plus aux *mouches* est depuis la mi-Mai, jusqu'à la Saint Jean.

Quelquefois les abeilles s'écartent trop au sortir de leur panier. C'est pourquoi il est bon de les placer proche des arbres. Pour-lors il n'y a rien à craindre, parce qu'elles s'y attachent. Il faut qu'elles soient aussi près des eaux ; elles vont y boire, & par ce moyen elles ne s'envolent pas bien loin ; & pour les y attirer, il faut jetter au milieu des pierres, ou quelques branches où elles puissent se reposer.

Un des meilleurs moyens encore pour obliger les *mouches* à ne point s'écarter bien loin au sortir de leurs paniers, est de faire du bruit avec des chaudrons ou des poeles, & de former avec cela une espece de charivari ; ce bruit les fait rentrer dans leurs paniers.

Il faut se garder de sonner jusqu'à ce que l'essaim soit tout-à-fait sorti, parce qu'il y pourroit rester des *mouches*, qui craindroient quelque orage. C'est dans cette crainte aussi qu'elles ne sortent de leurs paniers qu'à plusieurs reprises ; & comme le trop grand bruit les éleve, & qu'après elles ont de la peine à se rabatre, on sonne doucement, afin qu'elles volent bas, & qu'elles s'attachent au premier arbre qu'elles trouveront. On cesse de sonner quand on voit une partie du jetton attachée & fixée.

Si l'essaim est attaché, il y a maniere de le prendre, & souvent il arrive que les jettons s'attachent à des arbres, qui sont au-dessus des autres paniers, & c'est

alors qu'il faut bien se donner de garde de les secouer : au lieu de cet expédient, on attache une ruche au-dessus de l'essaim, ou bien on coupe la branche, qu'on transporte, pour la mettre sous un panier proportionné à la grosseur du jetton.

Les abeilles connoissent celui qui a coutume de les gouverner; c'est pourquoi il faut que ce soit lui-même qui les détache, elles ne le piqueront pas si-tôt qu'un autre. Il ne faut point que celui qui s'en mêle ait l'haleine forte ; cet insecte en est si fort l'ennemi qu'il en quitte souvent sa ruche.

Quand on veut détacher un essaim de quelque arbre il faut y aller doucement, afin de ne point irriter les *mouches*, & les obliger autrement à s'écarter. La fumée de linge blanc de lessive les fait rentrer vîtement, & on détache heureusement les *mouches à miel*, coupant la branche où elles sont attachées, la prenant a la main & la descendant doucement, puis la porter jusqu'à l'endroit préparé; après quoi on met cette branche sur un large banc, ou un panier couvert de sa couverture; ou bien on fait autrement, en secouant tout d'un coup la branche dans la ruche.

Les uns prennent un panier par la poignée qu'ils attachent au bout d'une perche; puis l'élevant en haut, le mettent doucement sur l'essaim qui y entre de lui-même. Quelquefois aussi ces *mouches* s'opiniâtrent à ne pas vouloir y entrer; mais pour les y obliger, on leur jette de l'eau fraîche avec un balai, ou bien on prend un bâton, au bout duquel on met un linge moüillé, avec lequel on les pousse doucement dans le panier; ou bien encore on met un drapeau au bout de ce bâton qu'on allume, & qu'on approche de l'essaim; la fumée qui en sort les force à quitter la place, & à rentrer dans leur ruche.

L'essaim étant tout rentré, on le descend doucement, puis on le pose sur le siége qu'on lui a préparé. Voici encore une autre méthode, dont on se sert, pour faire rentrer les abeilles. Au lieu de couper la branche de l'arbre, on la secoue dans un panier, & s'il retourne des *mouches* à la branche, on la secouë encore, & les *mouches* qui y sont vont trouver les autres, ou bien on y fait fumer du linge.

Mais si par hazard les *mouches* s'attachoient à plusieurs branches, ou au gros de l'arbre, pour-lors on se garnit les mains de bons gros gants, ou bien on prend un balai de plumes, avec lequel on chasse doucement ces *mouches* sans les irriter, & pour les faire tomber dans une ruche qu'on tend à gueule bée, & qu'on pose sur une nappe étenduë quand les *mouches* sont dedans, ou bien on se sert de drapeau brûlé, comme on l'a dit.

Lorsque les abeilles se mettent en campagne, si-tôt qu'elles sont rentrées, ou bien quand on s'apperçoit qu'elles nettoient leurs paniers, qu'elles les enduisent de gomme, comme pour se réjoüir, c'est signe qu'elles resteront dans leurs paniers, au lieu qu'on a tout à craindre lorsqu'elles ne donnent aucun de ces signes.

Quand plusieurs essaims se joignent ensemble au sortir de leurs paniers, c'est un terrible embarras. On fait ce qu'on peut pour les séparer, & si on ne peut en venir à bout, on leur donne de grandes ruches, & même on conseille pour-lors de se servir ou de quarteaux, ou de feuillettes, s'il est possible.

Il arrive quelquefois que deux essaims s'attachent à une même branche jusqu'à se toucher l'un & l'autre; on doit pour les démêler mettre deux ruches dessus, l'ouverture en bas, les *mouches* y entreront séparément, si au bout d'un bâton on met du chicotin entre deux. On voit aussi quelquefois les essaims en confusion, pour-lors on secouë toute la branche sur la place, & les *mouches* forme-

ront deux pelotons. Si un essaim retournoit à l'arbre pour s'y attacher, & que l'autre demeurât en bas, ce seroit pour le mieux ; car après cela on attendroit le Soleil couché pour les remettre dans le panier, ce qui se fait pour-lors aisément.

Pour bien séparer encore les essaims mêlés ensemble, on prend une grande ruche, dans laquelle on fait entrer toutes les *mouches*, qui se rangent chacune d'un côté de la ruche, & pour empêcher qu'elles ne remuent, on les parfume lorsque le soir est venu, puis avec un capuchon & de gros gants, on fait tomber un des essaims dans un panier préparé, sans toucher aux autres *mouches*, & par ce moyen on vient à bout de séparer ses essaims. Si on juge que la ruche, qui contenoit des essaims, soit trop grande pour un seul, il faudra le changer en le renversant, & en donner un plus petit à l'essaim qui y reste.

Rien n'est plus embarrassant, en fait de *mouches à miel*, lorsque plusieurs essaims rentrés dans une ruche en sortent tous à la fois. S'ils se joignent, il est très-difficile de les séparer, & pour les en empêcher on jette du sable & de la cendre entre deux, ou bien on emploie la fumée ; & dans la crainte que cette confusion n'arrive, on ne place jamais l'une contre l'autre deux ruches qui contiennent chacune deux essaims ; car il pourroit arriver que quelque essaim quitteroit son panier, pour rentrer dans l'autre qui seroit proche de lui, ce qui causeroit une grande confusion.

Pour mettre deux essaims dans un même panier, il faut qu'ils soient foibles, autrement ils y seroient confus ; & s'il arrive qu'on ait enfermé deux essaims, chacun dans un panier, & qu'ils soient trop foibles pour le remplir, on n'en fait qu'un des deux en mettant les deux ruches l'une sur l'autre, gueule contre gueule ; ou bien on prend la ruche par la poignée, & la frappant du bas contre la terre, on fait tomber l'essaim, qu'on veut changer, sur le siége ou sur une serviette, puis on prend vîte un autre panier où il y a déja un essaim, on en couvre promptement les *mouches* qu'on a secouées, & qui vont se joindre incontinent aux autres. Ce n'est que le soir, à la brune, qu'on peut faire ce travail.

Il y a souvent des essaims, qui quittent leurs paniers, pour s'aller mêler avec d'autres ; c'est un malheur, parce qu'il faut que le nouveau périsse, & pour empêcher ce désordre, on parfume avec de la paille & du foin l'essaim qui veut entrer, afin qu'il aille sous le siége, ou dans le panier, où les *mouches* que la fumée auront étourdies pourront le souffrir.

Lorsque ces essaims sont ainsi assemblés, on met dessous une serviette moüillée, sous laquelle il y a du miel, pour les y faire amasser en secouant fortement le panier : mais si l'essaim s'étoit mis sous le siége, il faudroit en fumer la souche, en lever le siége ; & le portant ailleurs, le mettre dans une ruche, & par ce moyen on vient à bout de son dessein.

On voit souvent des essaims qui s'égarent, & qui se mettent dans des troncs d'arbres, ou dans des murailles. Dans le premier cas, si on veut les transporter, il faut attendre aux environs de la Saint Martin, pour scier l'arbre au-dessus & au-dessous du trou, où seront les *mouches*. Si c'est dans un mur, on les en chasse par le moyen de la fumée, & on met une ruche à l'embouchure du trou, afin que les abeilles, qui en sortent, entrent dans cette ruche.

Souvent il se trouve en campagne un essaim qui s'envole : si on veut l'arrêter, il faut siffler doucement en frappant des mains, ou prenant des cailloux, avec lesquels on fait du bruit. Pour-lors on voit les *mouches* qui s'assemblent, & qui s'arrêtent au premier endroit qu'elles trouvent & qui leur convient : souvent

même on voit l'essaim s'arrêter au bras, ou au chapeau des personnes qu'elles trouvent en chemin.

Mais si l'essaim égaré voloit trop haut, & qu'il ne pût pas entendre le bruit, il faudroit jetter de la poussiere en l'air, qui les feroit s'abaisser; puis on les prend & on les met dans une ruche préparée, pour les transporter après où on veut les placer.

Il y a certains secrets qui enseignent à connoître les bons paniers à *mouches*, en voici quelques-uns. Lorsqu'on voit les abeilles sortir de grand matin, pendant la rosée, & qu'elles reviennent chargées de butin plus tard que de coutume; c'est marque d'un bon panier, lorsqu'elles ne sortent point par le mauvais tems. Si on voit aussi que les *mouches* emportent dans leurs serres toutes les ordures qu'elles trouvent dans les paniers, & qu'elles ne laissent jamais leur porte sans sentinelle, crainte d'être surprises, c'est une bonne marque; comme lorsque prêtant l'oreille sur la fin de Février, ou le commencement de Mars, dans des jours qui sont doux, on entend un bourdonnement qui semble venir de bien loin; si frappant aussi contre la ruche, les *mouches* font bien du bruit, c'est signe d'un bon panier, qu'on distingue encore des autres par sa pesanteur.

Lorsque les grosses *mouches* sortent de leurs ruches, il faut leur donner de grands paniers & les éloigner des petites le plus qu'on peut; & quand elles auront essaimé, pour la premiere fois, on peut leur mettre des hausses.

Les grosses *mouches* ne jettent que fort tard; car elles ne couvent que rarement dans l'Hyver, pour éclore au Printems, & quelquefois même elles ne donnent aucun jetton pendant l'année, allant de paniers en paniers pour faire leur couvain.

Comme il arrive souvent qu'il se met plusieurs essaims dans une même ruche, ce qui y cause un grand désordre, on commence d'abord par lui donner un panier étroit du fond, & long à proportion des *mouches* qu'il doit contenir, afin qu'elles puissent s'y loger; ces *mouches* dès le lendemain se soulevent les unes contre les autres, de maniere qu'il y meurt un Roi, qu'on trouve à la porte de la ruche, & qu'il faut ôter. Pour appaiser ces *mouches*, qui sont irritées, on enfume la ruche, & on jette dedans du miel & du vin.

Après tout ce qu'on a dit des abeilles, voici un secret pour en rendre les ruches fécondes, & auquel on ne sçauroit trop faire attention. Pour cela, il faut, lorsque les *mouches* jettent & qu'elles se séparent en pelotons, choisir les grosses d'avec les petites pour les séparer, afin de faire mourir toutes celles qui ne valent rien.

Si on voit un panier regorger de *mouches*, & qui ne donne point de jettons dans la saison, il faut s'en défaire. S'il arrive que les grosses *mouches* se soient placées dans la ruche séparément des autres, on en remarquera le côté, afin de les tailler & de les fruster de leur provision, pour les obliger à sortir de cette ruche. On se sert de paniers fort étroits par le haut, pour empêcher que les essaims ne se séparent: cela fait aussi que les mauvaises *mouches*, qui ne peuvent s'y accoutumer en sortent, & laissent la place aux bonnes.

Le tems de changer les *mouches* des paniers, est ordinairement vers le Printems, & si-tôt qu'une ruche a deux ans, il faut le faire en cette sorte. On met à part celles qu'on juge devoir être changées, puis on en prend une percée de cinq ou six trous; on en met une autre dessus, & qui est celle où sont les *mouches* qu'on veut changer, & qu'on doit boucher tout autour; cela fait les *mouches* ainsi renfermées descendent peu de tems après dans le panier de dessous, où on les laisse pendant dix ou douze jours

qu'elles

qu'elles travaillent continuellement. Ce tems passé on ôte la ruche de dessus, puis on bouche tous les trous de la ruche d'en bas, crainte que les *mouches* n'en sortent, & comme dans la ruche de dessus il y reste toujours quelques *mouches*, on prend une chaise, on la renverse, on met le panier dessus, puis on les fume par-dessous avec du foin étouffé dans un pot.

Il ne faut point changer les ruches, qui ne sont pas bien garnies de *mouches*, ni celles qui sont trop vieilles, ou qui ont jetté deux ou trois fois. On ne change point aussi les grosses *mouches*, & il faut prendre garde, quand on change les *mouches* de leur donner toujours des paniers plutôt moyens que trop grands.

Les abeilles ont des ennemis, dont il les faut défaire s'il se peut. Les grosses *mouches* grises & les vieilles sont de ce nombre, ainsi que les *mouches* qu'on a chassé de leurs paniers, & les faux essaims : or pour prévenir ces inconvéniens, voici ce qu'il faut faire. Quant aux grosses *mouches*, on les empêche d'entrer dans les ruches, si on n'y laisse point de jour derriere, les faisant poser à plomb sur les siéges, de maniere qu'il n'y ait point d'ouverture que par le devant, qui sera grande de quatre pouces au tems de la miellée. Pour les faux essaims, on fait comme on vient de le dire, & on met au-devant du trou une petite grille, à petits trous, qu'on change au mois de Mars pour en prendre une autre.

Il y a encore la tigne, les bourdons, les guêpes, les fourmis, les araignées & les punaises, qui sont très-préjudiciables aux abeilles. Il faut tâcher de les en garantir le mieux qu'on peut, en empêchant les *mouches* étrangeres d'entrer dans les ruches, comme on l'a dit, & en veillant à détruire toutes les fourmis s'il y en a. On ne manque point de secrets pour cela.

Il faut encore prendre garde de ne point laisser mourir de faim les *mouches* a miel, qui détruisent leur ouvrage pour se nourrir faute de provisions ; c'est pourquoi on les visite souvent. Pour tous les autres soins qu'on en doit prendre, il faut que celui qui les gouverne en visite les paniers deux fois la semaine, pour voir si les *mouches* ne manquent point de nourriture. Il doit au commencement du Printems ouvrir les paniers, après en avoir tiré la cire par dessous, afin d'en ôter les ordures, & d'en chasser la vermine qui s'y est engendrée pendant l'Hyver. Il doit aussi visiter ces paniers au commencement de l'Automne de haut en bas, & continuer toujours ce même soin de quinze jours en quinze jours, & ne pas oublier de les recouvrir. Il ne faut point tirer des ruches plus de miel qu'il ne faut, ce seroit par-là exposer les mouches à mourir de faim pendant l'Hyver. Les paniers qu'on ouvrira en Automne, doivent être nettoyés, parfumés & recouverts pour la derniere fois au commencement de l'Hyver. Pour plus ample instruction sur les *mouches* à miel, il est bon de recourir au Livre composé par M. Simon, intitulé le *Gouvernement admirable*, ou la *République des Abeilles*, imprimé chez M. Thiboust, place de Cambrai, où le Lecteur trouvera de quoi se satisfaire & s'instruire à fond sur la maniere de gouverner & de soigner les abeilles, de les faire multiplier, & d'en tirer un grand profit sans détruire l'espece. A l'égard du *miel* & de la *cire*, voyez ce qu'on en a dit à leurs articles.

MOUCHETER, est un terme de Fleuriste, qui signifie être barbouillé de plusieurs petites tâches de différentes couleurs qui se mêlent. L'œillet ne doit point *moucheter*.

MOUDRE, ce terme se dit des grains qu'on moud, pour en faire de la farine. Lorsqu'on *moud* après que la meule du moulin a été battuë, la farine

contracte une espece de gravier, qui est fort désagréable sous la dent quand on mange le pain qui en est pétri. On y doit prendre garde.

MOUILLURE, en Jardinage se dit d'un ample arrosement. Il faut donner une bonne *mouillure*, c'est-à-dire, un ample arrosement. On donne une bonne *mouillure* aux orangers & aux figuiers au sortir de la serre quand il fait bien chaud, c'est-à-dire, on les arrose amplement.

MOULAGE, la partie du moulin qui sert à faire tourner les meules pour moudre.

MOULANT, le garçon du Meûnier qui est attaché a faire moudre le grain. *Molitor*.

MOULIN. sorte machine qui fait tourner les meules. On ne sçavoit autrefois ce que c'étoit qu'un *moulin*, & lorsqu'on vouloit faire de la farine, on broyoit le bled dans un mortier; ce travail étoit si pénible, qu'on l'imposoit pour peine aux esclaves qui avoient coutume de tromper leurs maîtres. Les *moulins à eau* parurent au tems de Ciceron, mais Polydore Virgile dit que l'Auteur en est inconnu. On doit l'invention des *moulins* à nef à Belisaire, Général de l'Empereur Justinien, qui par leur moyen soutint le siége de Rome pendant un an contre Vitiges Roi des Goths. Les *moulins* à vent sont d'une invention plus moderne. Le modele en fut apporté d'Asie en Europe au tems des Croisades.

Les *moulins* à eau (ce sont ceux qu'une riviere ou une chute d'eau font tourner) sont à préférer aux autres, parce qu'ils moulent d'un mouvement égal, font la farine plus abondante & moins de son, sur-tout quand l'eau qui les fait tourner est rapide.

Les *moulins* à vent (ce sont ceux qui tournent par la force du vent, qu'on recueille dans des toiles ou volans) ne moulent pas toujours également, comme les premiers, parce que le vent interromp le mouvement des meules, à mesure qu'il augmente & qu'il change.

On a aussi des *moulins* à bras portatifs pour l'armée. On les fait tourner à force de bras, ou par un cheval. Ils ne rendent pas la farine si belle, & l'on ne s'en sert que dans les grands besoins.

Il n'importe que ce soit un *moulin* à eau ou à vent, où l'on aille pour moudre; mais il est bon d'avertir de prendre celui qui moudra le plus promptement. La raison est, que broyant le bled il en moud moins de son, & en rend ainsi la farine plus rafinée, ce qui ne peut que cela ne fasse de bon pain, sur tout lorsque cette farine a passé par un fin bluteau.

Il faut sur-tout ne point donner à moudre dans un *moulin* rebatu de nouveau, nous en avons dit la raison à l'article MOUDRE.

MOULIN BANAL, est celui d'un Seigneur, qui peut obliger tous les Habitans de la Seigneurie d'y venir moudre le bled. Ce droit a peut-être été dans les premiers tems une usurpation des grands Seigneurs, qui ont contraint leurs Vassaux à venir moudre leurs bleds à leurs moulins. Les *moulins banaux* ne s'établissent point sans titre, parce que c'est une servitude.

MOULINER, terme de Fleuriste; il se dit des vers quand ils creusent la terre. Quand le pot à fleur est posé à terre, les vers entrent par les trous des pots, *moulinent* & renversent incessamment la terre. *Culture des Fleurs.* C'est à peu près dans ce même sens qu'on dit du bois mouliné, pour dire du bois qui est corrompu, pourri ou gâté par le moyen des vers qui s'y sont mis.

MOURON, plante, dont il y a deux especes fort en usage en Médecine, sçavoir le mâle qui a la fleur rouge, & la femelle qui l'a bleuë. Ces deux *mourons* naissent dans les champs, dans

les vignes & dans les jardins. Ils fleurissent en Mai & tout le reste de l'Eté.

Quand on ordonne simplement l'*anagallis*, on entend toujours parler du rouge qui est le mâle. L'un & l'autre *mouron* est amer, chaud, dessicatif & astringent. Il est mis au nombre des vulnéraires, & recommandé par quelques Auteurs contre la morsure des chiens enragés & de la vipere.

MOUSSE D'ARBRES, petite plante qui naît dans les crevasses des arbres, comme sur le chêne, sur le peuplier, sur l'orme, sur le bouleau, sur le cedre, sur le sapin, &c. Ses feuilles sont blanches, molles, découpées menu comme des poils. La plus estimée & la plus odorante, est celle qu'on trouve sur le cédre. Elle est astringente, propre pour arrêter les hémorragies & les cours de ventre. Les Parfumeurs en font le corps de leur poudre de Cypre. Elle sert aussi à calfeutrer les bateaux. La meilleure *mousse* est celle de meleze, de pin, de pesse & de sapin, celle de peuplier ensuite; mais celle qui est blanche, car celle qui est noire ne vaut rien. Enfin la meilleure de toutes est celle de chêne. La *mousse d'arbre* est séche, astringente & médiocremenr froide. Le vin où la *mousse* blanche aura trempé pendant certains jours, si on le boit, fait dormir profondément, fortifie l'estomac, arrête les vomissemens, & resserre le ventre.

Bradeley dit que les diverses sortes de *mousses* ne croissent en Angleterre que l'Hyver, & qu'à la moindre approche du tems chaud elle se desséche, & semble absolument se détruite lorsque l'Eté commence. Ce qui fait voir, dit-il, qu'il y a des plantes à qui il faut un certain degré de froid pour croître, comme à d'autres un certain degré de chaleur; car les *mousses* sont des plantes aussi parfaites que les chênes & les autres arbres les plus remarquables. Elles ont comme des racines, des branches, des feuilles, des fleurs & du fruit. On dit que les climats les plus froids sont plus abondans en *mousses*, qui se trouvent toujours plus grandes & en plus grande quantité, à mesure que l'on avance vers le Nord, & qu'elles servent de nourriture aux rennes dans les Pays Septentrionaux de la Moscovie.

MOUSSE TERRESTRE, est une *mousse* rempante qui couvre les terres maigres, stériles, humides, dans les bois, sur les pierres, dans les déserts. *Muscus terrestris*. Ses feuilles sont menuës comme des cheveux bien fins, molles, vertes & quelquefois jaunâtres. Elle est astringente, propre pour arrêter les hémorragies, étant appliquée par-dessus.

MOUSSERON, petit champignon blanc qui vient au mois de Mai auprès de la mousse. *Voyez* CHAMPIGNON.

MOUTARDE, petite graine qu'on appelle autrement du sénevé. *Voyez* SENEVE'.

MOUTON, agneau châtré, & qui devient gros & gras dans la suite; Il se nourrit comme les brebis. *Voyez* BREBIS. Mais si on veut engraisser les *moutons*, voici comment. On commence d'abord par les mettre dans une étable séparée, pour les donner à garder à un Berger particulier qui les conduira aux champs si-tôt que le jour paroîtra, & avant que la rosée soit passée (c'est ce qui contribuë à leur faire prendre graisse, & dans la moisson, si-tôt que le bled est hors du champ) on y mene paître le troupeau; on a soin de le faire boire souvent, & même on lui donne quelque chose pour l'y exciter.

Il faut que les *moutons* restent aux champs depuis l'aube du jour, jusqu'à huit heures du matin que le chaud commence à se faire sentir; pour-lors on les ramene à l'étable, où ils demeurent jusqu'à trois heures après midi qu'on les

ramene paître. On commence dès le mois de Mars à les gouverner de la sorte, & on continuë ainsi jusqu'à la fin de Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure. Pour ceux dont on veut avoir plus tard le débit, on ne commence à les gouverner qu'au commencement de Juillet jusqu'à la fin de Septembre, & de quelque maniere qu'on engraisse ainsi les *moutons*, il ne faut jamais les laisser passer l'Hyver à l'étable. Cette graisse qu'ils ont amassée leur est préjudiciable, de maniere qu'il y en a beaucoup qui meurent de froid, & il faut s'en défaire.

MOUTURE, peine du Meunier qui fait moudre le bled, & la façon ou action de le moudre. Il y a des moulins qui font une meilleure & une plus prompte *mouture* que les autres. Les Meuniers ont des mesures pour se faire payer de leurs *moutures*.

MOUTURE, est aussi un mélange de grains ou de farine de plusieurs sortes de grains, tels qu'on le mout au moulin. Les moulins s'afferment à tant de septiers de bled, d'orge & de *mouture*.

MOUVER, en terme de Jardinier, c'est remuer la terre dans un pot ou dans une caisse, & y faire une espece de petit labour avec quelque petit outil, afin que cette terre étant bien *mouvée* & renduë meuble, l'eau des arrosemens y puisse facilement entrer. LA QUINTINIE.

MUFLE DE LION, plante qui pousse une tige haute, déliée, & qui lorsqu'on l'ouvre, représente en quelque sorte la langue d'un Lion. Le *mufle de lion* fleurit bleu & blanc. On le seme dans les mois de Septembre & d'Octobre, & il se transplante en Avril. Il faut l'arroser de tems en tems, & le débarasser des méchantes herbes; après cela on peut dire qu'il orne très-bien un parterre lorsqu'il est en fleur.

MUGUET, plante appellée par quelques Modernes *lis des vallées*, parce qu'elle croît dans les bois & dans les vallées. Elle porte deux ou trois feuilles oblongues, assez larges, semblables à celles du lis, mais plus petites. Ses fleurs sont presque rondes, ayant la figure d'une cloche, découpées en cinq ou six crénelures, blanches, belles, d'une odeur agréable. Il leur succéde des baies presque rondes, rouges, qui renferment plusieurs semences ovales, dures, ramassées ensemble. Le *muguet* ne se multiplie que de plan enraciné, qu'on tire de ses racines en les éclatant. C'est au mois de Décembre que se fait ce travail. Il faut n'en mettre le plan que trois doigts avant dans terre, & l'arroser dans les sécheresses. La senteur du *muguet* fortifie le cœur & la tête, est bonne à ceux qui tombent en défaillance. Il est singulier pour guérir les inflammations des yeux; on l'ordonne encore à ceux qui sont mordus des bêtes venimeuses.

Il y a une autre espece de *muguet*, qu'on appelle *grand muguet*, dont les fleurs sont plus grandes que celles de la précédente, blanches, odorantes. Il y a aussi un *muguet rouge* ou incarnat, dont la fleur est rouge, blanchâtre, incarnate & moins odorante.

On appelle aussi *petit muguet*, ou *caille-lait*, une plante d'un autre genre, dont les tiges sont menuës, rondes, noüées. Il sort de chacun de leurs nœuds ordinairement neuf feuilles étroites, lisses sans velu, disposées en rayon. Ses fleurs sont nombreuses, jaunes, ramassées à la cime des tiges en forme de grapes de raisin. Chaque fleur est d'une seule piece, découpée en quatre parties. Il leur succéde à chacune deux graines jointes ensemble. Le petit *muguet* est vulnéraire & déterſif. On s'en sert en Catalogne pour l'épilepsie. Quelques-uns le font prendre à la maniere du thé pour la goute.

MUID, grande meſure des choſes liquides. Le *muid* de vin de Paris contient deux cens quatre-vingt pintes ſelon le réglement de Louis XIII. & ſuivant les Ordonnances de Henri IV. trois cens pintes. On jauge tous les vaiſſeaux pour payer le droit d'entrée, & on les rapporte au *muid*, qui doit avoir trente-ſix ſeptiers, & huit pintes par ſeptier. On l'appelle diverſement ; en Champagne *queuë*, en Bourgogne *feuillette*, en Tourraine *poinçon*, en Berry *tonneau*, en Poitou *pipe*, en Lyonnois *anée* ou *botte*, à Bourdeaux *barique*, dont les quatre font ce qu'ils appellent auſſi *tonneau*.

Muid, eſt auſſi une grande meſure de grains, qui n'eſt pas un vaiſſeau qui ſerve de meſure, mais une eſtimation de pluſieurs ſeptiers & minots, différente ſelon les lieux. Le *muid de bled* à Paris eſt de douze ſeptiers, & chaque ſeptier de douze boiſſeaux. Il doit peſer ſuivant l'Ordonnance deux milles ſix cens quarante livres en bled. Le *muid* de plâtre eſt de trente-ſix ſacs de quatre boiſſeaux chacun, & le ſac peſe à peu près cent ſoixante-douze livres. Le *muid* de charbon de bois eſt de vingt mines, & d'un tiers plus grand que celui d'avoine ; il ſe meſure comble, & on ne le raſe pas. Le *muid* de bled en Berry n'eſt que de vingt-un boiſſeaux, dont il y en a ſeize au ſeptier. Le *muid* de ſel eſt de douze ſeptiers.

Muid, eſt auſſi une meſure de terre, qui contient la ſemaille d'un *muid* de grain. Chaque ſeptier de terre ſe rapporte environ à l'arpent de Paris.

MULOTS, petites ſouris qui font leurs trous ſous terre, qui endommagent les racines des arbres, & ſur-tout celles des figuiers, & qui rongent & mangent les plans, ſur-tout les laituës & les melons, bien d'autres plantes potageres & des fleurs. Les Curieux de tulipes & de belles fleurs appréhendent les *mulots*. Le ſecret pour les détruire eſt de faire une petite huche ouverte en deſſus, ſans fond dans le deſſous, & la poſer ſur une terrine pleine d'eau, & ſur cette huche on met un peu de paille non battuë. Quand les *mulots* viennent ſe promener deſſus, ils tombent dans la terrine, & s'y noyent. Le meilleur de tous les pieges qu'on puiſſe tendre aux *mulots*, dit l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, eſt d'élever un chat dans la melonniere, à qui on a ſoin de donner à manger. Quand il y eſt accoutumé de jeuneſſe il y reſte, & rien n'écarte mieux cette vermine. Mais il y a des chats, qui mangent les melons au lieu de les défendre.

MULTIPLICATION DES BLEDS. Elle conſiſte dans l'uſage des ſels. Les différentes préparations qu'on donne à la terre ou aux grains, ne ſont que pour communiquer aux uns & aux autres le *nitre*, qui eſt le vrai ſel de fécondité, & le précieux baume de vie, qui entretient toute l'harmonie de la nature dans les trois familles des minéraux, des végétaux & des animaux. Sans lui tous les mixtes ſe décomposeroient, & de leurs débris formeroient le premier cahos. Pour parler un langage plus intelligible à tout le monde, les amendemens que l'on donne à la terre, de quelque eſpece qu'ils ſoient, ne ſont tous que pour lui reſtituer les ſels qui l'animent, & que les précédentes récoltes ont emporté avec elles ; de même qu'on ne prépare les grains de ſemence, que pour qu'ils ſe chargent de ſels, dont la premiere action eſt de couper, d'inciſer les envelopes des différens germes qui ſont renfermés dans chaque grain, afin qu'ils ſe dilatent & ſe dévelopent ; & la ſeconde de ſervir à chaque grain comme d'un aiman, pour attirer le nitre de la terre & les influences deſtinées pour eux. Ces ſels ſont eux-mêmes des parties ſubtiles de la terre, qui étant diſſoutes par l'hu-

midité, & animées par la chaleur, coulent, montent, s'incorporent dans les plantes, & y portent la vie & l'abondance.

Les Laboureurs & les Jardiniers passent la plus grande partie de l'année à amasser & employer les fumiers des animaux, parce qu'en effet le sel de leurs urines & de leurs excrémens, aide merveilleusement à la végétation. On cherche par tout ce sel si actif & si propre à mettre en mouvement les germes des semences, & à ragaillardir la nature : on a recours aux fumées, aux cendres, à la colombine, à la suie, & à la poussiere. On carresse la terre, on prépare, on abreuve les semences, tout cela afin de recueillir, d'attirer, ou de remplacer la substance nitreuse qui aura été noyée d'eau, engourdie par la rigueur du climat & de la saison, ou épuisée par une végétation continuelle. Il y a différentes manieres de multiplier le bled; je renvoie à CHOMEL, & à la *Nouvelle Maison Rustique*, qui les donnent.

MURE, petit fruit qui vient sur le mûrier. Il y a deux especes de *mûres*, de grosses & de petites. Les grosses sont toujours noires, & il n'y a que celles-là qui sont bonnes à manger. Les petites ont un suc gluant & douceâtre. Les unes sont blanches, & les autres très-noires; les noires sont moins fades que les blanches : on mange les *mûres* le matin. On fait du syrop de *mûres* pour les maux de gorge. Il y a aussi des *mûres* sauvages qui croissent sur des ronces, & qu'on appelle aussi *mûres* de renard. *Voyez* RONCE.

MURIER, plante dont il y a deux especes; le noir & le blanc, qui sont ainsi distingués, à cause de la couleur de leur fruit. Le *mûrier* noir est assez grand, tortu & noüeux, couvert d'une écorce souple, dure; son bois est robuste, jaune vers le cœur. Ses feuilles sont presque rondes, un peu pointuës, dentelées en leurs bords, veluës, rudes au toucher. Ses chatons sont verds, lanugineux, portant plusieurs fleurs à quatre feuilles. Ses fruits qu'on appelle *mûres*, sont verds & austeres au commencement, ensuite ils deviennent rouges & acides; & enfin ils acquierent une couleur noire, & ils sont pleins d'un suc doux, visqueux, qui teint en couleur de sang. Au milieu de ces fruits il se trouve une semence presque ronde. Le *mûrier* blanc a ses feuilles oblongues, moins larges, plus tendres que celles du précédent. Ses fruits sont blancs, plus petits, d'un goût meilleur, assez fade & peu agréable. Les *mûres* noires avant leur maturité sont déтersives & astringentes, propres pour les maux de gorge. Lorsqu'elles sont *mûres*, elles sont bonnes pour adoucir la poitrine & pour exciter le crachat. Les feuilles de *mûrier* servent de nourriture aux vers à soie. Celles du *mûrier* blanc sont meilleures, parce qu'elles sont plus tendres. On emploie le bois de *mûrier* à faire des cercles & à bâtir des navires. Le *mûrier* peut s'élever de trois différentes manieres; sçavoir de graine, de marcote & de greffe; mais on suit ordinairement la derniere méthode comme la plus prompte. Le *mûrier* se greffe sur le châtaignier, le hêtre, le coignassier, le poirier sauvage, l'orme & le peuplier. On prétend qu'étant greffé sur ce dernier sujet, le fruit en devient blanc. Voilà ce que disent CHOMEL, LIGER, LA QUINTINIE & nos Modernes sur la culture du *mûrier*; voyons ce que dit BRADELEY. Je ne me souviens pas, dit-il, d'avoir jamais vû cette espece d'arbre pousser une tige droite d'une certaine hauteur, & que par la méthode ordinaire de le multiplier, il produise jamais mieux que ce que j'ai vû; c'est pourquoi je serois d'avis, ajoûte-t-il, qu'on le greffât, ou qu'on le entât (c'est du *mûrier* noir dont il parle) sur des troncs de *mûriers* blancs, qui croissent natu-

tellement tout droit, & forment en très-peu de tems un bel arbre. Je suis certain que cette méthode vaudroit beaucoup mieux que celle d'en coucher les branches, qui est la méthode ordinaire, ou d'en semer la graine. Pour le *mûrier* blanc, il veut qu'on le multiplie de graine qu'on seme au mois de Mars, ou qu'on couche dans la même saison ses plus jeunes branches en terre. La graine levera trois semaines après avoir été semée, & poussera de près de six pouces le premier Eté. Pour les branches couchées, elles sont en état d'être coupées le Printems d'après qu'elles auront été couchées. Outre les deux especes de *mûriers* dont nous venons de parler, on connoît encore en Botanie le *mûrier* à feuille découpée, le *mûrier* à petit fruit purpurin, le *mûrier* blanc à fruit insipide, le *mûrier* de Virginie, & le *mûrier* de Virginie à fruit rouge.

MURIR, devenir mûr. Ce terme est fort usité en Agriculture. Les fruits *mûrissent* chacun dans leur saison, mais il faut de la chaleur pour les faire *mûrir*, sans laquelle leur maturité est imparfaite. Il y a de certaines expositions dans le Jardinage, où l'on met certains fruits, pour les *mûrir* plutôt qu'ils ne seroient ailleurs. Les figues & les raisins ne *mûrissent* pas dans les pays froids.

MUSARAIGNE. *Voyez* MULOT.

MUSCADELLE, espece de poire qui sent un peu le musc.

MUSCADET, vin blanc qui a quelque petit goût de vin muscat, tel qu'on l'attribue au Genetin.

En Normandie on appelle aussi *muscadet* une espece de petite pomme douce, dont on fait d'excellent cidre.

MUSCAT, raisin & vin exquis, qu'on met au rang des vins de liqueur, qui sent un peu le musc. Le meilleur *muscat* vient de Provence & du Languedoc, de Frontignan & de la Ciudad. On le cultive dans les jardins & dans les vignes; il y en a de plusieurs sortes.

MUSCAT BLANC DE FRONTIGNAN. Il a la grape longue, grosse & pressée de grains. Il est excellent à manger & à faire des confitures, de bon vin dans les pays chauds, & à mettre au four & au soleil. Il y a une espece de *muscat blanc* de Piedmont, qui a la grape plus longue, le grain moins serré & plus onctueux.

MUSCAT DE RIBEZALTE. Il a le grain plus petit, son suc est doux, agréable & des plus musqués; il est sujet à couler.

MUSCAT ROUGE, il a le grain plus ferme que le précédent. Il veut beaucoup de soleil pour bien mûrir.

MUSCAT NOIR, ce raisin est plus gros que le précédent, & fort pressé de grains. Son goût est moins relevé. Il ne laisse pas d'être fort estimé, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il est assez hâtif.

MUSCAT VIOLET, il est d'un noir plus clair, & a la couleur violette; ses grapes sont fort longues & garnies de grains qui sont gros, très-musqués & des meilleurs

MUSCAT DE MALVOISIE, autrement dit, la *malvoisie musquée*, est un très-bon raisin & bien musqué; il est fort commun à Turin, & ne vient pas si bon dans les climats plus tempérés.

MUSCAT LONG, autrement dit *passe musqué d'Italie*. Ce raisin est fort gros & très musqué, excellent en confitures & à manger crud. Il a les grapes très-grosses & longues; il est rare & curieux, & veut une pleine exposition du Midi contre le mur.

Nous avons encore le *muscat* long, qui est violet; il est rare : & le *muscat de Jesus*, dont le grain est fort gros & rond, des plus musqués & des plus rares. LIGER.

MUSCAT, PETIT MUSCAT, sorte de poire qui vient sur la fin de Juin. Elle est d'une grande bonté, si on lui donne le tems de mûrir. La Quintinie.

MUSCAT FLEURI, autrement *muscat* à longue queuë d'Automne, est une excellente poire ronde, roussâtre, médiocre en grosseur. Sa chair est tendre, d'un goût fin & relevé. La Quintinie.

MUSCAT ROBERT, poire qui fournit presque jusqu'au tems du bon chrétien musqué. On l'appelle autrement poire à la Reine. Elle commence à mûrir vers la mi-Juillet. C'est une poire très-bien faite, qui a la chair assez tendre & fort sucrée. Elle est à peu près de la grosseur du rousselet, & n'a d'autre défaut que celui des poires d'Eté, qui est d'avoir un peu de marc, & de ne durer gueres. En revanche elle rapporte beaucoup. La Quintinie.

MYAGRUM, plante dont les feuilles sont oblongues, semblables en quelques manieres à celles du pastel cultivé. Mais la plûpart sont laciniées, embrassant leur tige par leur base qui est la partie la plus large, de couleur de verd de mer. Ses fleurs sont petites, à quatre feuilles, disposées en croix jaunes. Il leur succéde des fruits formés en petites poires renversées, qui contiennent chacun en son milieu une seule semence oblongue, roussâtre. Il y a une autre espece de *myagrum*. On tire de la semence du *myagrum* par expression une huile qui est propre pour adoucir les âcretés de la peau.

MYRRHIS, plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles sont grandes, découpées, semblables à celles de la ciguë, souvent marquetées de taches blanches, molles, un peu veluës, ayant la couleur & l'odeur du cerfeuil, & un goût d'anis. Ses fleurs naissent en parasol au sommet des tiges & des branches, composées chacune de cinq fleurs inégales, disposées en fleur de lis de couleur blanche. Il leur succéde des semences jointes deux à deux, grandes, longues, semblables au bec d'un oiseau. Cette plante croît dans les prés & dans les jardins. Elle est propre pour la cachexie, pour l'asthme & pour l'Epilepsie. Sa feuille est aussi bonne que le cerfeuil. Quelques uns l'appellent *cerfeuil musqué*. Il y a plusieurs autres especes de *myrrhis*.

MYRTE, arbrisseau toujours verd & odorant, dont il y a plusieurs especes. Le *myrte* commun croît quelquefois aussi haut qu'un arbre. Il a ses branches souples & pliantes, son écorce rouge, ses feuilles un peu longues, toujours vertes, semblables à celles du grenadier. Ses fleurs sont composées chacune de cinq feuilles, disposées en rose, blanches, odorantes. Il leur succéde des baies oblongues, qui ont quelque rapport aux olives sauvages. On tire des feuilles & du fruit du *myrte* un suc qui est astringent. Il est propre pour ceux qui crachent le sang.

MYRTE DOUBLE, il s'éleve à la hauteur d'un petit arbrisseau. Il pousse des branches toutes revêtuës de feuilles semblables à celles du *myrte* commun, qui produisent des fleurs blanches remplies de feuilles, & cette espece de *myrte* est si féconde, qu'elle fleurit toute l'année. Il veut médiocrement du soleil, une bonne terre grasse & humide. On le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

Le *myrte* se multiplie de deux manieres, sçavoir de marcotes & de racines éclatées. Dans le premier cas on choisit les plus belles branches & les plus droites, qu'on épluche par le bas de tout ce qui peut nuire à la marcote, jusqu'à trois doigts près de l'endroit qui doit sortir de terre, lorsque ces branches sont couchées; après quoi on les couche doucement dans une maniere de rigole qu'on a faite, ensuite on les couvre de terre

terre & on les arrose. C'est dans le mois de Mars qu'on marcote les *myrtes*; on leve les marcotes en Septembre ou Octobre. Les *myrtes* veulent être arrosés souvent pendant l'Eté.

Si on multiplie cet arbrisseau de racines éclatées, il faut pour cela en déchausser tout le pied, en choisir la branche qui convient le mieux, la prendre par le bas & l'éclater; puis on la plante en caisse ou en pleine terre. Le Printems & l'Automne sont les deux saisons où on fait ce travail.

Pour bien élever les *myrtes*, on les tond avec des ciseaux de Jardinier, on en ôte les branches séches & celles qui languissent. Cet arbrisseau a les fleurs en maniere de rose, elles sont blanches & odoriférantes.

Outre les deux especes de *myrte* dont nous venons de parler, & qui sont les plus connuës dans nos jardins, BRADELEY dit qu'il y a en Angleterre le *myrte* à feuilles d'oranger, le *myrte* de Espagnol, à larges feuilles, le *myrte* Portugal, & le *myrte* double. Le *myrte* incarnadin a différentes couleurs, que les Anglois regardent comme une curiosité. Ceux à petites feuilles, dont cet Auteur Anglois parle encore, sont le *myrte* droit, le *myrte* à feuilles de buis & à nid d'oiseau & les especes à feuilles de romarin & de thim. Toutes ces especes, dit-il, se multiplient fort aisément de boutures, à l'exception du *myrte* à fleur d'oranger, & de celui à fleurs doubles, qui se multiplient beaucoup mieux en couchant leurs branches. La saison la plus commode pour les coucher est le mois de Mai, alors il faut après avoir bien labouré la terre, y coucher les plus jeunes branches & les plus tendres. En les arrosant elles pousseront racine, & seront en état d'être séparées des meres plantes au Printems suivant. Mais si on couche les branches d'un an, elles ne prendront pas racine, telle chose que l'on puisse faire.

Pour les boutures que l'on veut planter, il conseille qu'elles soient toujours jeunes & tendres, telles qu'on les trouve sur les *myrtes* au mois de Juillet. C'est la saison la plus favorable, dit-il, pour les planter, en détachant les feuilles à la hauteur de deux pouces sur chaque bouture, & les enterrant à cette profondeur, & à un pouce de distance les unes des autres dans un pot rempli de terre légére, où on les arrose souvent jusqu'à ce qu'elles aient pris racines, c'est-à-dire, jusqu'à la fin d'Août. Ce jeune plan doit rester jusqu'au mois de Mars de la seconde année, avant que d'être transplanté dans des pots séparés; car il risqueroit de périr si on le remuoit plutôt, parce qu'alors ses petites racines tendres ne suffiroient pas, pour attirer autour d'elles l'humidité de la terre aussi promptement qu'on le voudroit. Mais quand ces plantes ont poussé de nouvelles racines, elles aiment l'eau & veulent être arrosées souvent. Elles se plaisent à l'ombre dans l'Eté, & poussent alors des tiges beaucoup plus fortes, que celles qui sont exposées au Soleil.

Le *myrte* se plaît tellement dans l'humidité, que BRADELEY rapporte en avoir vû un pot placé dans un bassin plein d'eau à une fenêtre exposée au Midi, qui a poussé dans un Eté quatre fois autant que ceux qui étoient restés en plein air, & a continué de croître de la même maniere pendant plusieurs années, sans qu'on renouvellât la terre du pot, & avec la seule précaution de remettre de l'eau dans le bassin à mesure qu'il en manquoit, mais les tiges de cette plante étoient trop foibles.

Les vieux *myrtes* qui ont été négligés, & dont la tête est un peu garnie, doivent être, selon le même Auteur, rafraîchis par leurs racines à la mi-Avril. Il faut renouveller leur terre, & couper les branches au sommet à trois ou quatre pouces de la tige. Par ce moyen ils se prépareront à pousser dans

le tems où ils croissent naturellement, & feront l'Eté suivant de belles plantes, pourvu qu'on leur donne suffisamment de l'eau & de l'ombre.

Quand on range les *myrtes*, ou d'autres plantes, il faut prendre garde de les mettre à l'égoût des autres arbres, & de les resserrer trop. Ils demandent que l'air circule librement autour & au-dessus d'eux, sans quoi ils ne pousseroient que des racines menuës & foibles. Le *myrte* passe chez les Botanistes pour une plante vulnéraire & astringente.

MYRTILLE, plante qu'on appelle *airelle*. Voyez AIRELLE.

---

## NAI. NAP. NAP. NAR.

NAIN, se dit en Jardinage des arbres qu'on veut réduire en espalier, ou en buisson, & auxquels on ne donne ordinairement que cinq à six pouces de tiges. Les arbres *nains* ne durent pas si long-tems que les grands arbres, & en plein vent. Les arbres *nains*, soit en espalier, soit en buisson, comme les arbres de tige, doivent se planter depuis le tems que les arbres quittent leurs feuilles, jusqu'à ce qu'ils soient sur le point de recommencer à en pousser de nouvelles, c'est-à-dire, depuis la fin d'Octobre, jusqu'à la fin du mois de Mars, & toujours dans un tems sec & assez doux. *Voyez* PLANTER.

BUIS NAIN, est une sorte de buis qui ne devient jamais si grand que le buis ordinaire. *Voyez* BUIS. Il y a aussi des petites féves qu'on appelle *naines*, & qui sont fort bonnes.

NAPEL, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds, garnies depuis le haut jusqu'en bas de feuilles amples, presque rondes, découpées profondément, ou divisées & subdivisées en beaucoup de parties étroites d'un verd obscur luisant. Ses fleurs sont disposées en maniere d'épis, aux sommités des tiges, ayant la figure d'une tête couverte d'un héaume de couleur bleuë, rayée & garnie en dedans de quelques poils; & quand cette fleur est passée, il lui succéde un fruit à plusieurs graines membraneuses, disposées en maniere de têtes qui renferment des semences menuës, chagrinées & noires. Sa racine a la figure d'un petit navet: elle est noirâtre en dehors, blanche en dedans, jettant des filamens qui s'embarrassent si bien, qu'il semble que ce soit un rets. Le *napel* est un fort grand poison, mais particulierement sa racine.

NAPPE, en terme hydraulique, est une cascade, dont l'eau tombe de dessus une pierre unie & large, & représente une *nappe*. Les plus belles *nappes* sont les plus garnies, mais elles ne doivent pas monter d'une grande hauteur, parce qu'elles se déchirent. LIGER.

NAPPE DE BLED, cela se dit des bleds sur racine quand ils sont beaux, & qu'ils couvrent également la campagne.

NARCISSE, plante qu'on cultive dans les jardins, & qui apporte une fleur fort agréable. Il s'éleve d'entre ses feuilles une tige à la hauteur de plus d'un pied, portant en sa sommité une grande fleur à une seule feuille blanche, & entourée de six feuilles pâles & purpurines, attachées si fortement à cette fleur, que le tout ensemble paroît être une seule piéce. Elle est d'une odeur fort agréable. Lorsque la fleur est passée, il lui succéde un fruit assez gros, triangulaire, divisé en trois loges, remplies de semen-

ces noires, presque rondes. Sa racine est bulbeuse. La fleur du *narcisse* est un peu narcotique. Sa racine est détersive & adoucissante.

Il y a plusieurs especes de *narcisses*. Les plus communs sont le *Constantinopolitain*, le *boncore*, celui de *Raguse*, le *crenelé*, le *jaune*, le *sauvage étoilé*, le *petit* & le *grand Rosal*, le *montagnard tardif*, celui de *Narbonne*, l'*Anglois*, le *tiers de Mathiole*, l'*hémérocale de Valence*, &c.

L'*Anglois* a la fleur un peu plus grande que celui de *Narbonne*. Il a aussi le godet jaune, mais égal par tout.

Le *Boncore* ne diffère du *Constantinopolitain*, qu'en ce qu'au milieu des feuilles blanches; il a le godet crêpu & plissé. On lui a donné le nom de *boncore*, parce que celui qui l'a trouvé le premier, s'appelloit ainsi.

Celui de *Constantinople*, ou de *Bisance*, qu'on appelle encore *Calcédonien*, produit à l'extrémité de sa tige douze fleurs, qui ont les feuilles blanches & épaisses; mais il y vient au milieu de certaines petites feuilles jaunes, avec le godet.

Le *crenelé* est de deux façons. Il y a le *grand* & le *petit*. Le *grand* produit des fleurs en quantité, mais il en avorte plusieurs. Les feuilles en sont blanches, mais au milieu de quelques-unes, il s'étend une petite fleur jaune, qui, à son extrémité, a la figure d'un petit cornet. Le *petit* n'apporte que quatre ou cinq fleurs, qui ont six petits cornets, qui forment une étoile de la même couleur.

Les *jaunes* ont plusieurs différences, néanmoins toutes les fleurs ont leurs feuilles & le godet d'un jaune doré, & different seulement en grandeur, en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le *narcisse hémérocale de Valence* fait sortir au haut de sa tige huit ou dix fleurs, semblables à celles du *tiers de Mathiole*, qui sont si resserrées, qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois, & celles qui sont fleuries commencent à flétrir, quand les autres commencent à s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feuilles de même couleur, longues, étroites, séparées, & faisant la figure d'une étoile. Au milieu s'éleve un godet frisé par le bord, qui pour sa longueur est comme une clochette. Cette fleur est si foible, qu'à peine dure-t-elle un jour entier : aussi est-ce pour cela qu'elle porte le nom d'*hémérocale*, qui signifie fleur, ou beauté d'une journée.

Le *montagnard tardif* jette trois ou quatre fleurs, qui ont les feuilles blanches, & plus grandes que celles du *narcisse commun*; mais elles sont rompuës, & disposées dans la figure d'une étoile. Elles ont le godet large, couleur de citron, & quelquefois orangé.

Le *narcisse de Narbonne* jette une ou plusieurs feuilles incomparablement plus petites que celles des autres *narcisses*. Il a le godet jaune & grand qui s'élargit. Il a son ouverture faite en forme de cloche.

Celui de *Raguse*, au lieu de petites feuilles blanches, qui, dans les autres se font au milieu, a un petit cercle jaune crêpu, avec plusieurs tours qui le remplissent, & parce qu'il est venu de Raguse, le nom lui en est demeuré.

Le *grand*, en forme de rose, que l'on appelle aussi *Sylvestre Ultramontain*, ne produit qu'une fleur. Il pousse dans le milieu, au lieu de godet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune-clair & verdoyantes. Quand elles s'ouvrent, & qu'elles se dévelopent peu à peu, il semble que ce soit une rose jaune, mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le *sauvage étoilé* fait la fleur double, dont les feuilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une toile.

Le *tiers de Mathiole*, à l'extrémité de sa tige qu'il a plus plate que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent six feuilles longues & étroites, séparées les unes des autres, & partagées

en étoiles, au milieu desquelles s'éleve le godet : mais comme ces feuilles sont extrêmement débiles, & principalement au bord, elles sont de peu de durée. Ses fleurs s'ouvrent l'une après l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premieres se passent, les autres fleurissent.

Toutes ces especes de *narcisses* veulent être cultivées de la même maniere, c'est-à-dire, bien exposées au Soleil, dans une terre pareille à celle des jardins potagers. Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi-pied les uns des autres. Au bout de trois ans, il faut les lever, pour en ôter les cayeux qui sont multipliés.

GRAND NARCISSE, appellé *nompareil*. Outre les especes de *narcisses* dont on vient de parler, il y en a encore d'une autre sorte, qui, pour être plus grands & plus étendus, ont été nommés les *incomparables* ou *nompareils*. Ce sont le *jaune doré*, le *jaune pâle*, le *couleur de citron bordé d'orange*, le *grand blanc*, le *petit blanc*, & le *couleur de citron double*.

Le *grand blanc* répand ses feuilles & les écarte ; mais le *petit* les tient plus serrées & plus unies. Ainsi le *grand narcisse blanc*, qui a le godet jaune, ne diffère en rien du *petit*, sinon que celui-ci a les feuilles plus courtes, & le godet d'une couleur plus vive.

Le *couleur de citron bordé d'orange* ressemble mieux au *jaune doré*, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croissant il se maintient toujours de la même couleur ; il a le godet plus grand, bordé d'une couleur d'orangé ; les feuilles plus larges & plus pressées.

Le *couleur de citron double* jette jusqu'à trois rangs de feuilles assez grandes, & dans ses tours un grand nombre de certaines petites feuilles d'un jaune très-brillant ; & cette fleur est si belle dans sa plénitude & sa bonne grace, qu'on peut justement lui donner le nom de *grand narcisse* & de l'*incomparable*, parce qu'elle renferme ensemble toute seule les beautés qui se trouvent séparément dans toutes les autres.

Le *jaune doré* a six feuilles d'un jaune éclatant, bien unies, & bien ouvertes avec le gaudet, qui s'élargissant dans le fond s'enfle presque à la grosseur d'un doigt.

Le *jaune pâle* ne differe du précédent qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites séparées & frisées, & que sa couleur qui est jaune en naissant, changeant peu à peu, devient jaune & blanchâtre. Cette sorte de *narcisse* demande une situation médiocrement solaire, & une terre semblable à celle des potagers. Elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, & avoir quatre pouces d'intervalles. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuse quantité de tales qu'ils feroient.

NARCISSE D'INDE. Il y a encore six autres sortes de *narcisses*, que l'on appelle *narcisses d'Inde*, parce qu'ils ont été apportés de ce pays-là, comprenant dans ce nombre celui de Virginie. Comme ceux-ci sont différens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent-ils être diversement cultivés. Le premier est le *narcisse de Virginie* ; le second le *narcisse de Jacob* ; le troisiéme le *narcisse tirant au lis rouge* ; le quatriéme le *narcisse tirant au lis vineux* ; le cinquiéme le *narcisse tirant au lis sphérique* ; le sixiéme & dernier le *narcisse écaillé à double fleur*.

Le *narcisse écaillé*, qui s'appelle encore *Suertro cochique*, & plus souvent *Indien*, jette de sa robe une fleur semblable à une grenade, qui a six feuilles, & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feuilles renferment quantité de petites fleurs, d'une couleur incarnate à demi-couvertes. De chacune de ces fleurs, il sort trois filets rouges, qui ont un chapeau jaunâtre. Quand cette plante est fleurie, & que sa tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que sa

fleur ne soit tombée; mais sa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Ce *narcisse* doit plutôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sabloneuse, que dans les planches, à trois doigts de profondeur. Quand les feuilles en sont séchées, s'il est dans une planche, il faut laisser sécher la terre tout autour, & y en ajouter de nouvelles pardessus, de peur que les eaux & le Soleil ne lui fassent tort; & s'il est dans des pots on le doit tirer dans un endroit à l'abri, mais pourtant bien aëré.

Le *narcisse de Jacob* jette jusqu'à quatre fleurs de six feuilles chacune, de pourpre languissant par le bas, & dégénérant en couleur d'orangé par le haut. Chaque fleur dans sa forme ressemble au lis blanc. Elle a six filets longs & blanchâtres, qui s'amortissent en six boutons qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres, paroît d'abord avec sa tige, & quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jetter son verd & ses feuilles.

Le *narcisse de Jacob* doit être dans un pot; il veut une terre maigre & sabloneuse. On l'enfonce de deux doigts; il demande l'eau & le Soleil, jusqu'à ce que les premiers froids aient séché ses feuilles, & alors il le faut serrer dans un lieu ouvert & bien aëré, & l'y laisser sans lui rien faire jusqu'au milieu du mois de Mai: alors il faudra soigneusement lever la terre de dessus, jusqu'à ce que l'oignon soit découvert, prenant garde de n'en point offenser les racines. Cela fait, on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre, puis on l'arrose jusqu'à ce que la terre soit bien détrempée; & puis on le met au Soleil & à la pluie, ne laissant pas pour cela de l'arroser quand il en a besoin. On le leve rarement, pour le décharger des petits oignons, qu'il faut planter dans d'autres pots à part. On a cependant remarqué que quand on lui donne la culture ordinaire, ci-devant enseignée, il en fleurit beaucoup mieux.

Le *narcisse rouge*, tirant au lis rouge, & autrement appellé le *narcisse Madame*, jette vingt fleurs & davantage, petites, longuettes & de couleur verdâtre. Elles s'ouvrent l'une après l'autre; elles sont pendantes, droites, serrées & fort druës. Elles ont la figure du lis blanc, & la même grandeur, mais les feuilles en sont plus pressées, & moins renversées. Dans le commencement elles sont d'un blanc, mêlé de rouge. Plus elles vieillissent, & plus elles se colorent: le fond du dedans est blanchâtre, comme par le dehors. Elles ont six filets, qui sont aussi blanchâtres dans le pied & rougeâtres par le haut, & qui se terminent en une petite cime ronde qui semble un petit bouchon. Celui du milieu n'a point de bouton; mais il est plus long & plus coloré que les autres. Il fleurit au commencement de Septembre.

Le *narcisse sphérique*, ou *ornithogal sphérique*, & qui, par plusieurs & plus communément, est appellé l'*Indien*; mais que les Indiens modernes connoissent encore mieux par le nom de *girandole*, pousse la fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu s'ouvre à la fin comme une mouche, dans laquelle on en découvre plusieurs, qui s'élargissent de tous côtés & font comme une sphere. Au haut de la tige, il se forme quantité de filets rouges, assez longs, entre lesquels il croît encore des petites tiges de la longueur d'un demi-pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaisseur, vertes & rouges, avec des petites têtes, comme des coques de tulipe. Entre ses tiges il y en a qui sont pendantes, & d'autres qui se tiennent droites. De leur extrémité sort une fleur de cinq feuilles, de couleur cramoisi, retroussées par-dessus & canelées. La feuille de dehors s'éleve avec six filets au milieu, de même couleur, fort agréables à la vuë, & couverts de petits chapeaux mouvans & assez grands, qui

tous ensemble se diminuent en une couleur de jaune-brun. Le septiéme est plus long que les autres, il grossit & se retord par le bout d'en haut, pour faire un bouton de couleur de pourpre. Ces fleurs sont éloignées les unes des autres de l'espace de trois doigts, ou un peu plus. Elles fleurissent l'une après l'autre, & pas une ne s'épanoüit qu'il n'en fleurisse une autre à la place. C'est au mois de Septembre qu'elles paroissent, & elles durent un mois. On lui doit donner la même culture qu'aux précédens, prenant garde seulement qu'il lui faut moins de chaleur & plus d'humidité; c'est pourquoi il en faut avoir plus de soin que des autres.

Le *narcisse vineux clair*, auquel on donne aussi le nom de *faussel Madame*, ne differe du précédent qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortuë. Il pousse moins de fleurs, & les fait plus petites & d'une couleur moins chargée. Celui-ci & le *rouge*, tirant au lis rouge, sont mieux en pots, qu'en terre maigre & légére. Il ne les faut enfoncer que de trois doigts. On ne les leve que rarement.

Le *narcisse de Virginie* porte le nom du pays d'où il est venu. Dès qu'il fleurit, il est d'un blanc sale; mais peu à peu changeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge clair. Il répand ses feuilles comme une tulipe de Perse, mais un peu plus grandes, sans jamais les ouvrir. Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre. Il ne veut pas être enfoncé plus avant que de deux doigts. Il lui faut donner un peu de Soleil, & ne les pas lever souvent. Voilà ce que CHOMEL, LIGER, LA QUINTINIE, & MORIN disent des différentes especes de *narcisses*.

Le *narcisse* a ses propriétés en Médecine. Entr'autres sa racine cuite, soit qu'on la boive, ou qu'on en mange la décoction, fait vomir. Elle est excellente contre la brûlure, pourvu qu'on l'applique promptement avec du miel.

NARD, plante qu'on appelle autrement *grande lavande* ou *aspic*. Quelques Botanistes la nomment *nard d'Italie*, & d'autres *nard bâtard mâle*. Il y a aussi le *nard bâtard femelle*, qui est la *petite lavande*. Voyez LAVANDE.

NARD CELTIQUE, plante dont la racine est fort longue, rempante, couverte de petites écailles jaunâtres. Ses feuilles sont petites, oblongues, étroites en bas, larges au milieu, vertes au commencement, ensuite jaunâtres, d'un goût un peu amer. Il s'éleve d'entre ses feuilles une petite tige assez ferme, vers le sommet de laquelle il sort des pédicules qui soutiennent deux ou trois petites fleurs de couleur pâle. Le *nard Celtique* croît sur les Alpes, & sur les montagnes du Tirol. Il est aromatique, propre pour résister au venin, pour fortifier l'estomac, & pour dissiper les vents.

NARD SAUVAGE; c'est le nom que quelques-uns ont donné au l'*asarum* ou *cabaret*, à cause qu'il sent le *nard*, ou qu'il en a la vertu. *Voyez* CABARET.

NAVET, racine d'une plante qui est annuelle, & qui porte le même nom. Il y a le *navet cultivé*, & le *navet sauvage*. Celui-ci est semblable au premier, excepté que sa racine est beaucoup plus petite. Sa fleur est jaune. Il croît dans les bleds, & on se sert de sa graine en Médecine.

Le *navet cultivé* a une tige qui monte à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds. Ses feuilles sont oblongues, découpées profondément, vertes & rudes. Sa fleur est à quatre feuilles disposées en croix, de couleur jaune. Il lui succéde une silique, divisée en deux loges, remplies de semences presque rondes, assez grosses, de couleur rougeâtre. Sa racine est de forme, grosseur & couleur différentes, suivant les especes.

Ceux qui jusques-ici ont écrit sur le Jardinage, comme LIGER, LA QUINTINIE, CHOMEL & les autres, n'ont connu que deux sortes de *navets*, le *cultivé* & le *sauvage*; ou plutôt ne se sont point attachés à distinguer les différentes espe-

ces du *navet cultivé*. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* les réduit à six, qui sont les meilleures pour notre climat ; car il ne parle point des *navets* de Ferneuse, de Saulieu en Bourgogne, du Gâtinois, &c. qui ne viendroient pas bien aux environs de Paris. Les six especes dont il fait mention, sont le *petit navet de Berlin*, le *navet de Vaugirard*, le *navet commun blanc long*, le *navet rond*, le *navet gris*, & le *navet de Meaux*.

Le *navet de Berlin*, qui n'est pas beaucoup connu, est menu, plus long que rond, blanc, plus hâtif que les autres, passe pour le meilleur, à cause de son goût fort relevé, & parce qu'il est parfaitement tendre.

Le *navet de Vaugirard*, fort commun à Paris, & fort estimé pour son bon goût, est de médiocre grosseur, un peu allongé, d'un blanc sale, & tirant sur le gris du côté de la tête.

Le *navet commun*, il y en a de figure longue & de figure ronde ; il nous vient d'Aubervilliers, & des autres lieux voisins. Le rond devient plus gros que le long. La peau en est fort blanche. La chair de l'un & de l'autre est douce & tendre, & d'un assez bon goût.

Le *navet gris*, ainsi nommé à cause de sa couleur, est de forme allongée, & est d'un goût un peu plus relevé que le blanc ; mais pour l'ordinaire, il n'est pas si tendre, & est sujet à être véreux.

Le *navet de Meaux* est le plus long & le plus gros de tous, de couleur jaunâtre. Sa chair est blanche, tendre, d'une saveur fort agréable. Mais celui qu'on apporte de Meaux est meilleur que celui qu'on éleve aux environs de Paris.

Il y a une autre espece de *navet*, d'un grand usage dans les Provinces, & connuë sous le nom de *rave*. Sa couleur est blanche, tant en dehors, qu'en dedans. Il est de figure plate, & sa circonférence est quelquefois aussi grande que celle d'un chapeau. Il sert d'aliment à l'homme. C'est de cette espece de *navet*, qu'on donne à la campagne aux bestiaux pour les nourrir & pour les engraisser.

Tout le monde sçait qu'on les cultive dans les jardins potagers & dans les champs. Cette plante, n'importe de quelle espece, veut une terre légére & sabloneuse : ce n'est pas que les *navets* ne viennent bien dans les terres fortes, quand elles sont bien labourées. Mais Bradeley dit que cette racine est toujours plus douce dans un terrein sabloneux que par tout ailleurs, & qu'elle devient beaucoup plus grosse quand la terre approche un peu de la nature de la terre grasse.

On en peut semer sur couche, dès le mois de Février, pour en joüir au commencement de Mai : en ce cas, on charge la couche de huit à neuf pouces de terreau, pour que sa chaleur soit considérablement amortie ; car une couche trop chaude les feroit fourcher.

Les moins empressés d'avoir de ce légume, attendent le mois de Mars pour en semer en pleine terre, soit dans leurs jardins, ou dans les champs, mais dans une terre légére & sabloneuse, si cela se peut ; car les terres fortes & humides donnent des *navets* véreux & sans goût. Au surplus chacun se sert du terrein qu'il a ; mais, je le répéte, si c'est une terre grasse, forte & humide, il faut qu'elle soit bien labourée. Les *navets* semés au Printems, dans beaucoup de terreins, ne réussissent pas si bien que ceux qu'on seme au mois d'Août.

Quand on en seme la graine, il faut que la terre n'en soit ni trop séche, ni trop trempée. La graine de *navet* est très-menuë. On la mêle avec trois fois autant de cendre, ou de scieure de bois, afin de la répandre le plus également qu'on peut, on ne sçauroit la semer trop clair. Quand cette graine est levée, & qu'elle a un certain point de force, on éclaircit ce plan de façon qu'il y ait six pouces environ de distance d'un pied à l'autre. Quand on fait cette opération, on sarcle

les mauvaiſes herbes. Les Maréchais des environs de Paris, qui en connoiſſent l'utilité, y ſont très-exacts; mais dans les Campagnes, où on en ſeme des champs entiers, il y en a beaucoup, qui ne prennent pas ce ſoin, & ils n'en font pas mieux.

On en cultive beaucoup à Limoges, en Auvergne, & dans preſque toutes les Provinces du Royaume, moins pour la nourriture de l'homme, que pour l'engrais des beſtiaux. On les ſeme en différentes Saiſons de l'année, mais principalement à la fin de Juin, dans tout le mois de Juillet, & au commencement du mois d'Août. On doit profiter pendant ces deux mois d'un tems de pluie, car cette circonſtance eſt néceſſaire pour la levée de la graine. On la ſeme ſur une terre bien fumée, & bien préparée par pluſieurs bons labours. On répand la graine à la main, le plus également qu'il eſt poſſible, & on l'enterre avec la herſe, faiſant enſorte qu'elle ne ſoit recouverte de terre, que de l'épaiſſeur d'un pouce, ſans quoi elle coureroit riſque de ne pas lever.

Quand les *navets*, connus ſous le nom de *raves* dans les Provinces, ſont levés, on examine les endroits où il en manque, pour y ſemer un peu de nouvelle graine, qu'on enterre avec le rateau. Lorſque ces racines ſont groſſes, comme l'extrémité du petit doigt, on les ſarcle avec ſoin, pour les débarraſſer des mauvaiſes herbes, qui pourroient les incommoder. On arrache une partie des *navets* dans les endroits, où ils ſont trop drus. Quelques-uns au lieu d'arracher les mauvaiſes herbes donnent un petit labour avec la houë, ou avec la béquille. On ne peut faire ce labour, ſans arracher beaucoup de *navets*; mais ceux qui reſtent en deviennent plus gros, & il eſt plus profitable d'avoir peu de gros *navets*, que d'en avoir un grand nombre de petits.

Après cette façon, ces plantes n'ont plus beſoin d'aucune culture; il faut ſeulement les garantir de l'approche de toute ſorte de bétail, & ſur-tout des cochons qui auroient bientôt retourné tout le champ, pour avoir les racines dont ils ſont très-friands.

Vers le milieu du mois de Novembre, on arrache les *raves*, qui ſont plus tendres à la gelée que les *navets*, & on les arrange lit par lit avec du ſable, dans un cellier ou une cave qui ne ſoit point humide.

Pour les *navets*, comme ils réſiſtent mieux à la gelée, on peut les laiſſer en terre, pour les faire manger par les beſtiaux. Dans les pays où il ſe fait de grandes plantations, on fait un trou au milieu de la piéce, proportionné à la quantité, & on les range dedans: on les couvre enſuite avec du chaume, & ils s'y conſervent parfaitement pourvu que l'eau des pluies ait quelque écoulement, & que les pleurs des terres ne les inondent pas.

Nous ne parlons ici que des *navets* deſtinés pour nourrir & engraiſſer les vaches, les bœufs, & les autres beſtiaux: car ceux qui ſont deſtinés pour l'uſage de l'homme, ces petits *navets* qu'on emploie dans les ragoûts, ils ſont ordinairement bons, deux mois après qu'ils ont été ſemés, & il ne faut pas les laiſſer plus long-tems en terre; car ils ſe cordent, ou les vers s'y mettent, ou les mulots les mangent. On les arrache à la main, ou avec une ſerfoüette, s'ils ſont trop gros, & on les enferme dans la ſerre juſqu'au beſoin, après en avoir tordu la fanne: ceux du Printems ſe conſervent tout l'Eté, & ceux du mois d'Août paſſent tout l'Hyver étant mis dans le ſable.

Cette plante a un cruel ennemi, qui eſt la *liſette*. Cet inſecte dévore ſes deux oreilles dès qu'elle leve, & il n'y a plus de reſſource. Il y en a qui pour l'écarter répandent de la cendre deſſus, ou de la ſuie de cheminée à la roſée du matin. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* dit l'avoir

éprouvé

éprouvé sans succès. Il n'y a point d'autre remede que de redonner une petite façon à la terre, & de semer une autre graine, à qui quelquefois le même sort arrive qu'à la premiere. Dans ce cas, il a observé qu'en semant cette graine plus tard dans la terre, cet insecte, qui commence à se retirer, ne la fatigue plus tant.

M. du Hamel, dans son *Traité de la Culture des Terres*, dit qu'il paroît souvent une nuée de ces insectes, qui dévorent tous les *navets*, à mésure qu'ils levent: mais ces insectes se dissipent quelquefois si précipitamment, que les *navets*, qui levent quelques jours après dans les champs voisins, n'en sont point du tout endommagés; d'où il s'ensuit, dit-il, qu'en faisant lever les *navets* d'un même champ à différentes reprises, il y a lieu d'espérer que les uns ou les autres échaperont à la fureur de ces insectes, parce que le tems le plus critique est celui où les *navets* n'ont que leurs feuilles séminales. Ils sont presque sauvés quand ils ont poussé leurs grandes feuilles.

Un des meilleurs moyens pour garantir les *navets* de ces insectes est de faire, selon cet Auteur, passer un gros & pesant rouleau sur la terre, de façon que le rouleau traverse perpendiculairement les planches & les sillons. Il en donne le modéle, *planche* 2. *figure* 24. Ce rouleau comprime tellement la terre, que les mouches ne pouvant y entrer, ni en sortir, périssent.

Mais cette compression, que l'on donne à la terre, feroit, comme il le fait remarquer, très-nuisible aux *navets*, si elle n'avoit pas été très-profondément labourée, si elle étoit humide, si elle étoit forte & aisée à comprimer. On remédie néanmoins en partie à ces inconvéniens, en labourant les planches si-tôt que les *navets* ont poussé leurs grandes feuilles; car alors ils n'ont plus rien à craindre des insectes, & ce labour achevera même de les faire périr. Il donne une maniere de cultiver les *navets*, suivant la nouvelle méthode, c'est-à-dire, suivant les Principes de M. Tull; mais cette méthode n'est que pour les *navets* que l'on seme en plein champ. Voyez le *chap.* 14. *page* 149. *& suivantes.*

On sçait l'usage du *navet* en Cuisine. Il a aussi de grandes propriétés en Médecine. On se sert de sa décoction dans les bouillons propres pour la poitrine. Cette décoction, mêlée avec du sucre, forme un syrop bon pour appaiser la toux invétérée, & pour l'asthme.

Navet, en terme de Fleuriste, se dit généralement de la racine de toutes sortes de plantes. On dit couper le *navet* d'un œilleton.

NAVETTE, petite graine venant d'une plante du même nom, qu'on donne aux linotes, & à quelques autres oiseaux. Plusieurs ont cru que c'étoit la semence du navet; mais c'est la semence d'une espece de choux, qu'on appelle en Flandre *colsa*. On la cultive en plusieurs lieux, comme en Normandie, en Brie, en Flandre, & en Hollande. Elle est d'un grand commerce. Outre qu'on la donne aux oiseaux, on en fait une huile que les Bonnetiers consomment, & qui sert aussi à brûler. Cette plante vient de semence, & vient fort aisément. Il suffit de donner deux labours à la terre. On la seme en Mars à champ uni & à plein champ, comme les bleds, on la herse pour la couvrir, & on l'abandonne aux soins de la nature, jusqu'à ce qu'elle soit bien mûre.

NAVRER, se dit en terme de Jardinier pour donner un coup de serpe à un échalas, ou à une perche, qui n'est pas assez droite. Ce coup entrant dans la perche, ou dans l'échalas, fait qu'ils obéissent pour les planter de la maniere qu'on veut. Si vous voulez bien planter cet échalas, il le faut un peu *navrer*, dit La Quintinie.

NEFLE, fruit rond, & qui a cinq noyaux fort durs. Les *néfles* ne sont bon-

nes que quand elles sont molles. En quelques lieux, on les appelle *méles*. Voyez NEFLIER.

NEFLIER, arbre qui porte des *néfles*. Le *néflier* est de médiocre grandeur. Ses feuilles sont faites à peu près comme celles du laurier. Ses fleurs sont grandes, à plusieurs feuilles, disposées en rose, de couleur blanche ou rouge. Son fruit est gros comme une petite pomme, presque rond, rougeâtre, & quand il est mûr, charnu. Les *néfliers* sont long-tems à venir, viennent de moyenne hauteur, & ressemblent au prunier quant à l'écorce & à la nature du bois. Ils jettent de grandes racines fort difficiles à arracher.

Il y a trois sortes de *néfliers*. Le *néflier sauvage*, qui donne des petites *néfles* séches, qui sont proprement les *méles*. La bonne espece est le vrai *néflier*. Il a les feuilles larges, devient plus grand, & donne de grosses *néfles*, qu'on appelle des *Saints Lucas*, parce qu'on les cueille à la Saint Luc. La troisiéme espece qui est la meilleure, la plus rare & la plus curieuse, a le fruit sans noyau, mais il est le plus petit, & le moins sec de tous les autres.

Le *néflier* est assez estimé ; il n'y a gueres de maison de campagne qui n'en ait. Il est fort rustique, vient fort bien dans les jardins & dans les champs, à l'humidité & au froid. Quoiqu'il aime l'air tempéré, & la terre grasse & sabloneuse, le plus sûr est de le mettre dans une terre qui ne soit ni trop humide, ni trop séche, dans quelque lieu peu exposé au Soleil, parce qu'il a l'écorce si mince, que le moindre coup de Soleil l'altéreroit ; c'est pourquoi il réussit jusques sur des bords de ruisseaux.

On le plante en Novembre, soit de plans enracinés ou de boutures. On l'éleve de noyaux en terre bien fumée, & pour en avoir plutôt le fruit on le greffe sur quelque sujet de son espece, sur poirier, pommier ou coignassier, & ce qui est de meilleur & le plus ordinaire, sur l'épine verte, pour laquelle il a beaucoup d'amitié, & il tient toujours de sa séve, parce qu'on l'y greffe ordinairement : mais quand on l'ente sur pommier franc, ou sur coignassier, les *néfles* en sont plus grosses & meilleures. On le greffe au mois de Mars en fente, ou en écusson à la Saint Jean. La greffe en fente est meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre.

Il faut lever les greffes plutôt sur le milieu du *néflier*, que sur les sommités de l'arbre. Il faut pourtant prendre les greffes à l'extrémité des branches d'une ou deux séves. Celles qui ont deux séves valent mieux, sur-tout quand on y peut lever des greffes, qui aient des anneaux au commencement du bois de la derniere séve. Ces deux anneaux sont les marques de certaines fibres transversales, qui arrêtent la vivacité de la séve, & font qu'au lieu de se porter abondamment au haut de l'arbre, & de former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle se distribuë sagement & forme des productions complettes.

On cueille les *néfles* en Novembre : on en a après trois années de greffe. Les trois premieres années, il faut labourer le *néflier* trois fois par an, & ensuite une fois ou deux comme les autres arbres. Quand il est attaqué de vers, on arrose son tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres. Les *néfles* ne craignent point la gelée, & elles ne tombent point de l'arbre si on ne les abat. On les mange ou cruës, après qu'elles ont mûri sur la paille, ou confites avec du vin & du sucre.

Les *néfliers*, dit LA QUINTINIE, ne doivent point être mis en lieu de parade, ce n'est point un fruit assez précieux pour cela, ni même pour avoir besoin d'en planter beaucoup. On donne des *néfles* à ceux qui ont le flux de ventre. Leur

décoction arrête les fluxions qui tombent sur la gorge, sur le gosier, sur les dents, sur les gencives, si on s'en lave la bouche.

NEIGE, Poire de Neige. *Voyez* DOYENNE'.

NENUPHAR, plante aquatique qui vient dans les marais & dans les étangs. Ses feuilles sont grandes, presque rondes, semblables à un fer de cheval, nageant sur l'eau, & soutenus par de longues queuës. Ses fleurs sont blanches, un peu odorantes, composées de plusieurs feuilles disposées en rose, attachées à de longs pédicules. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit rond, partagé en plusieurs loges remplies de semences noirâtres. Sa racine est fort grosse, blanche en dedans, fongueuse, couverte d'une écorce noire. La racine du *némuphar* blanc est fort adoucissante; on s'en sert dans l'ardeur d'urine & dans l'inflammation de reins. On fait un syrop des fleurs du *nénuphar*, qui est un peu somnifere.

NEPETA, plante qu'on appelle autrement *herbe aux chats*. Voyez HERBE AUX CHATS.

NERPRUN, arbrisseau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre. Son bois est jaunâtre, & ses branches sont garnies de quelques épines pointuës comme celles du poirier sauvage. Ses feuilles sont assez larges, vertes, environnées en leurs bords de petites dents très-menuës. Ses fleurs sont petites & de couleur herbeuse. Il leur succéde des baies molles, grosses comme celles du genièvre, remplies d'un sucre noir, tirant sur le verd, & de quelques semences jointes ensemble. Les baies du *nerprun* sont purgatives & très-propres pour plusieurs maladies chroniques. On s'en sert dans la goute, dans l'hydropisie, dans la paralysie, & dans la sciatique. Leur usage le plus ordinaire est d'en faire un syrop. Les Teinturiers les emploient pour la teinture.

NEZ COUPE', est un arbrisseau épais, dont le bois est foible, & rempli de moëlle blanche. Ses feuilles sont attachées ordinairement cinq & quelquefois sept à une côte: elles ressemblent à celles du sureau, mais elles sont un peu plus petites, dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont attachées par grapes à des pédicules menus & longs. Chacune d'elles est composée de cinq feuilles blanches, disposées en rond, & soutenuës sur un calice d'une seule piéce, découpées en cinq parties. Lorsque cette fleur est tombée, il paroît en sa place un fruit membraneux, ou une espece de vessie verdâtre, assez grande, divisée en deux loges, dans lesquelles se trouvent quelques semences semblables à des petites noisettes, couvertes d'une écorce ligneuse, mais mince, de couleur rougeâtre, facile à casser. Leur substance est verdâtre, d'un goût douceâtre, fade, & donnant envie de vomir. Cet arbrisseau croît dans les lieux incultes, dans les bois, dans les haies & dans les buissons. Il y en a une autre sorte plus petite. La feuille en est divisée en trois.

Cet arbrisseau s'appelle aussi *pistache sauvage*, & *nux vesicaria*. On l'appelle *nez coupé*, parce que le noyau ressemble effectivement à un petit bout de nez coupé. Enfin on le nomme *pistache sauvage*, parce que son fruit approche de la vraie pistache, & *nux vesicaria*, parce que sa petite noix est enfermée dans une petite vessie.

NICOTIANE, TABAG, PETUN, HERBE A LA REINE, HERBE SAINTE, HERBE SACRE'E, ce sont les noms qu'on donne à une plante, qui vient originairement de l'Amérique, qui desséche le cerveau & fait éternuer, à qui on donne diverses préparations pour la prendre en poudre par le nez, ou en machicatoire par la bouche, ou en fumée avec une pipe. On lui a donné le nom de *nicotiane* de celui du Président Nicot, qui l'envoya en France pendant

qu'il étoit Ambassadeur en Portugal en l'année 1560. Il y en a de deux sortes, *nicotiana major latifolia*, *&* *angustifolia*. C'est un remede pour la goute que de manger des feuilles de *nicotiane*. Un mauvais usage de cette herbe est mortel. *Voyez* TABAC.

NIELLE, petite pluie froide qui tombe en menu grélon.

NIELLE, est aussi un broüillard, ou rosée, ou espece de roüille jaune, qui gâte les bleds qui sont prêts à mûrir, en s'y attachant & en les noircissant. La *nielle* se met aussi sur le pied & sur les feuilles des melons, sur la chicorée & sur les concombres, & les fait périr, dit LA QUINTINIE.

Le grain *niellé* n'a presque que l'écorce; il est noir & ne vaut rien à manger, & qui pis est, il noircit & mouchete le bled qui n'est point gâté, quand on bat l'un avec l'autre. Un seul épi *niellé* est capable de noircir tout un setier de bon bled. Pour peu que le Soleil ait donné par-dessus la *nielle*, le grain n'est plus que du charbon; de sorte que la *nielle* est bien plus à craindre que l'yvraie, parce que du moins une partie de l'yvraie sert pour la volaille.

La cherté de 1693. générale en France, ne fut causée que par la *nielle*. Elle enleve nos espérances quand on est à la veille d'une heureuse récolte. Mais la *nielle* n'est à craindre que depuis la fin de Mai, jusqu'à ce que la moisson soit faite, parce que ce n'est que la chaleur de l'Eté, qui attire de la terre les exhalaisons impures & grossieres, qui retombent en *nielle* souvent pendant la nuit, à cause qu'elles ne sont pas assez subtiles pour s'élever, & se dissiper comme les autres vapeurs. On appelle la *nielle* en bien des endroits *bruine* ou *brouine*, parce qu'elle broüit, c'est-à-dire, brûle les tendres boutons des vignes & des arbres, de même que les épis. En d'autres endroits on l'appelle encore *verglas*, parce que c'est effectivement un *verglas* d'Eté.

On vient à bout d'empêcher les funestes effets de la *nielle*, en la faisant tomber de dessus les épis, avant que le Soleil ait donné dessus. Pour cela deux personnes un peu fortes doivent prendre une corde d'un bon pouce de grosseur, & longue d'environ quarante pieds, puis la tenant chacun par un bout bien tenduë à la hauteur d'un pied & demi audessus de la terre, la passer & repasser sur les bleds *niellés*. Comme cette corde agitera beaucoup les tiges & les épis, elle fera tomber la *nielle*. Il faut faire ce travail le plus vîte que l'on peut, avant que le Soleil paroisse, & y employer tout son monde, pour faire la même chose en différens endroits. Ceux qui ont de grands champs de froment ne peuvent pas, à la vérité, suffire à les sauver tous; mais c'est toujours un grand avantage que d'en conserver une partie. On n'a qu'à commencer par les champs qui promettent le plus.

Quand on a du bled *niellé*, comme il rend le pain noir & de mauvais goût, il faut le bien laver avant que de l'envoyer au moulin; & pour en ôter la *nielle*, & faire par conséquent du pain fort blanc, il faut avoir une espece de bluteau, qui, au lieu de soies & d'étamines, sera environné de lames de fer blanc, piquées & toutes percées du même côté, à peu près comme une rape; dont le côté rude & mordant sera en dedans du cylindre du bluteau. A mesure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le bled se remuë, les taches noires, & tout le mauvais s'attache à la rape, & on a du reste un grain très-pur. Ainsi cette machine est très-commode pour ôter toute la *nielle* du bled, & la dépense est peu de chose pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des Laboureurs qui avant que de porter leur bled moucheté au marché, le lavent, & le font aussi-tôt sécher au Soleil, afin qu'on voie moins les grains mouchetés: mais on n'a pas tou-

jours le tems propre pour le faire sécher, & ce seroit une grande imprudence de l'exposer au marché, s'il n'étoit pas assez sec. D'ailleurs supposé qu'il le soit, il est certain qu'un bled lavé & séché au Soleil perd une partie de sa qualité & de sa bonté. Les Meûniers & les Boulangers le connoissent très-bien au maniement. Il est beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau, garni de fer blanc, comme on a dit, pour clarifier en peu d'heures le bled moucheté sans le laver, il faut que deux personnes fortes prennent chacune un bout d'une couverture bien laineuse, dans laquelle on mettra trente livres de bled, puis ils la secoueront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui sont les grains brûlés par la *nielle*, s'attacheront à la laine, & le bled deviendra clair & beau. Ensuite ils l'ôteront de la couverture, la secoueront bien fort pour en ôter la poussiere, & les ordures qui y seront attachées, ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continueront ainsi, jusqu'à ce qu'ils aient nettoyé tout le bled moucheté qu'on veut vendre, ou faire moudre.

Nielle, est aussi une plante dont il y a plusieurs especes. Celle qui est usitée en Médecine pousse des tiges à la hauteur d'un pied. Ses feuilles sont médiocrement larges, vertes, découpées, & menuës. Ses fleurs sont placées aux sommités de ses rameaux, grandes, séparées l'une de l'autre, composées chacune de cinq feuilles, disposées en rose, de couleur blanche. Il leur succéde des fruits membraneux, assez gros, divisés en plusieurs loges, qui renferment des semences noires ou jaunes, d'une odeur aromatique, & d'un goût piquant. On se sert de cette semence pour résoudre, & pour faire sortir le flegme des poumons, pour augmenter le lait des nourrices, & pour provoquer les mois aux femmes.

Bradeley parle d'une *nielle Romaine*, qui est une plante annuelle, qui mûrit dans le mois de Juin & de Juillet, & produit des fleurs bleuës, sur des tiges qui s'élevent de terre d'un pied & demi de haut.

NILLE, terme de Vigneron, sorte de petit filet rond, qui sort du bois de la vigne lorsqu'elle est en fleur.

NIVEAU, se prend en Jardinage, ou pour l'instrument avec lequel on cherche à mettre de *niveau* la superficie d'un jardin, ou pour connoître la différence de ces hauteurs, pour les regler suivant les besoins qu'on en a. Il y a différentes manieres d'instrument pour cela. Ou bien *niveau* se prend encore pour faire entendre la disposition de la superficie. Quand on dit, par exemple, qu'une allée est de *niveau*, c'est-à-dire, qu'elle n'est pas plus haute à un endroit qu'à l'autre; qu'il faut mettre une terrasse de *niveau*, &c. On dit aussi quelquefois *niveau* de pente, c'est-à-dire, que la pente soit égale par tout, dans toute la longueur de l'allée, ensorte qu'elle paroisse unie d'un bout à l'autre. *Voyez* NIVELLEMENT.

NIVELLEMENT, action, opération par laquelle on *nivelle*, on observe le *niveau*. La connoissance parfaite du *nivellement* est un art particulier qui demande beaucoup de théorie & de pratique. Nous n'en dirons ici que ce qui est d'usage pour les jardins.

On fait plusieurs sortes de *niveaux*, dont le plus commode est le *niveau d'air*, que quelques-uns appellent le *niveau d'eau*. C'est un peu d'air enfermé dans un cylindre de verre plein d'eau, & scellé hermétiquement par les deux bouts. Quand cette goutte d'air s'arrête justement au milieu du cylindre, le cylindre se trouve posé horizontalement, & par conséquent l'endroit qu'on mesure est de *niveau*.

Le *niveau* ordinaire, pour mettre un terrein de *niveau*, est le *niveau* des

Maçons, qui n'eſt autre choſe qu'une équerre, dans l'angle de laquelle pend un filet, au bout duquel eſt un plomb, qui doit toujours tomber juſtement dans l'entaille, qui eſt au milieu de la barre qui traverſe les deux côtés de l'équerre.

Pour *niveller*, il faut outre ce *niveau* une longue regle pour le poſer deſſus, & des *jallons*, qui ne ſont autre choſe que des bâtons bien droits, de même hauteur de cinq à ſix pieds qu'on unit par le deſſus. On arme la tête d'un morceau de linge, ou de papier blanc; ou bien on les blanchit ſimplement, pour qu'on les puiſſe voir de loin plus diſtinctement.

La manœuvre du *nivellement* ſe fait ainſi. Un homme porte des jallons; un autre le cordeau pour aligner, & le troiſiéme, qui eſt le *Nivelleur*, conduit l'ouvrage. On commence par l'endroit le plus élevé; on y fiche deux jallons en terre à huit ou neuf pieds l'un de l'autre. On poſe la regle par-deſſus le *niveau* ſur le milieu de la regle, & on fait venir le plomb du *niveau* dans ſon centre, en enfonçant celui des deux jallons qui eſt trop haut. Enſuite on continuë de poſer des jallons ſur la ligne des premiers, juſqu'au bas du terrein qu'on veut *niveller*. On les enfonce, ou on les releve, de ſorte que leurs têtes ſoient au *niveau* des autres, ce que le *Nivelleur* examine d'abord, en tenant le bout du cordeau, pour voir s'ils ſont plantés ſur le même alignement & à la même hauteur: enſuite il les bournoye, c'eſt-à-dire, que de l'un des bouts de la ligne, il regarde d'un œil ſi tous les jallons ſont bien alignés & de *niveau*; ſouvent même il le vérifie avec le *niveau*, en le poſant par-deſſus la regle ſur tous les jallons l'un après l'autre.

Outre les jallons, on a des piquets de même hauteur, qu'on enfonce en terre près des jallons, & on les met de *niveau* & en alignement avec le cordeau, & on s'en ſert; 1°. Pour *niveller* deſſus ce qui eſt plus aiſé que ſur des jallons. 2°. Pour conſerver la meſure en cas que les jallons ſoient déplacés. 3°. Pour faire les *repaires* & applanir le terrein, comme on va l'expliquer.

Tous les jallons & piquets étant poſés de *niveau*, le *Nivelleur* voit ce que le terrein a de pente & d'inégalité, par le plus ou le moins, que chaque jallon & chaque piquet a au-deſſus de terre.

Pour applanir un terrein inégal, les Jardiniers font ce qu'ils appellent des *repaires*, ou des *beſmes*. Pour cela on tend le cordeau d'un piquet à un autre dans l'endroit qu'on veut mettre de *niveau*. Si ce terrein eſt en pente, on y apporte des terres le long du cordeau, on en fait des butes de chacune deux ou trois pieds de largeur, qu'on trépignera bien pour plomber la terre, & la rendre ferme & maſſive; & enfin on y paſſe le rateau, après qu'on a comblé & trépigné la bute, juſqu'à ce que le cordeau paſſe par tout à fleur de terre, apportée du reſte du terrein.

Si le terrein eſt trop élevé pour le mettre de *niveau*, on en ôte la terre tout le long du cordeau, en la creuſant par rigoles, dont enſuite on applanit les places, juſqu'à ce que le cordeau coule librement & également ſur toute la ſuperficie; ce qui ſe pratique de même pour faire des *rampes* ou *glacis*, & c'eſt preſque de cette maniere qu'on coupe les terreins de pente & autres lieux trop élevés.

Pour mettre un terrein au *niveau*, on prend pour centre le jallon ou piquet poſé dans l'endroit, au *niveau* duquel on veut que tout le reſte du terrein ſe rapporte. Le *Nivelleur* prend un bâton de la longueur de ce que le jallon ou piquet du centre a de hauteur au-deſſus de la terre; enſuite il va à tous les autres jallons l'un après l'autre, & ſans les remuer il leur donne à tous hors de terre la hauteur de ſon bâton portatif, ce qui ſe fait en déchauſſant le pied des jallons,

qui n'auroient pas la même hauteur au-dessus de terre, & buttant de terre bien trépignée ceux qui au-dessus de terre seroient plus hauts que le bâton portatif.

Cela fait, tous les jallons se trouvent avoir hors de terre la même hauteur, & ils sont par conséquent tous de *niveau* à leur tête, & au point où ils entrent en terre; de sorte qu'en applanissant le reste du terrein, qui est depuis le pied d'un jallon, jusqu'à celui d'un autre, tout le terrein se trouvera de *niveau*, ce qu'il sera alors aisé de faire, puisque d'un jallon à l'autre, il n'y aura qu'à ôter la terre dans les endroits plus hauts, ou en jetter dans les endroits plus bas que le pied des jallons.

Quand le terrein est trop raboteux, ou trop difficile, on le laboure, & ensuite on le herse pour y planter plus aisément les jallons & les piquets. Souvent même on se contente de ce travail grossier, pour le rendre applani, ou à peu près; car au reste ce seroit une grande dépense que d'en vouloir mettre au *niveau* juste une grande étenduë de terrein, d'autant que souvent on peut en ménager les inégalités, & corriger les défauts du lieu, en y faisant des piéces détachées ou vuides & plates, comme boulingrins, glacis, bassins, plaines, bois, berceaux, terrasses, cabinets, petits amphithéatres, &c.

NIVETTE, nom d'une espece de pêche. Les *nivettes* toutes belles & merveilleuses qu'elles soient, attendent à mûrir que les admirables soient sur leur déclin, & pendant dix ou douze jours payent amplement la peine de ceux qui les ont placées en bon lieu. La Quintinie.

NOIRON, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe qui est d'un rouge sang de bœuf, & colombin, charmé sur du chamois. Morin.

Noiron, se dit aussi d'une anémone qui a les grandes feuilles rouges. Sa peluche rouge, mêlée d'une couleur noirâtre. Morin.

NOISETTE, fruit du coudrier appellé ainsi parce qu'il a une coque dure, comme celle des noix.

NOISETTIER, ou COUDRIER, arbre qui porte des noisettes. C'est un grand arbrisseau qui vient par touffes; il jette plusieurs petits troncs, qui sont sans nœuds, ont l'écorce légére & marquetée de taches blanches, & se terminent en branches qui ont des verges longuettes, dont la feuille est assez semblable à celle de l'aune, mais plus large & plus mâdrée, mince & découpée tout autour. Sa racine est profonde en terre, & y tient fort, quoiqu'elle ne soit pas bien grosse. Il ne porte point de fleurs, mais seulement quelques flocs, qui ressemblent au poivre long, & de chaque queuë il sort des petites pellicules, où la *noisette* est enfermée.

On fait de ce plan des bosquets, des haies & des palissades: on le cultive aussi pour son fruit, qu'on mange, & dont on fait de l'huile. Son bois sert encore à plusieurs usages légers.

Il y a trois especes de *noisettiers*. Le *noisettier sauvage*, tel qu'il croît sans culture dans les bois & dans les haies; ses noisettes sont ordinairement rondes, blanchâtres & molasses. Le *noisettier domestique* donne les noisettes franches, qui sont rouges, fermes, longuettes, & bien meilleures que celles de bois. Le *noisettier*, qui produit les *avelines*, & qui sont les noisettes des pays chauds; elles sont bien plus grosses, plus fermes, & meilleures que les autres.

Le *noisettier* vient en toutes sortes de terres, d'air & d'exposition. Il aime cependant mieux les lieux maigres, sablonneux & humides, où l'on puisse facilement arroser, il en porte plus de fruit, dure davantage & fournit plus de rejettons, qui servent à multiplier le plan. On met ordinairement les *coudriers* dans quelque coin de jardin au frais, ou bien

on en fait quelque palissade de mur au Couchant, ou enfin on le met auprès de quelques rivieres & dans les bois : mais il faut prendre garde qu'il n'y soit étouffé & affamé par les grands arbres, ce qui est cause que d'ordinaire, il n'y donne pas beaucoup de fruits. Celui qui donne les *avelines* veut être labouré, cultivé & avoir plus d'air que les autres, & on tient qu'il vaut mieux de semence, que de toute autre maniere.

On multiplie les *noisettiers*, non-seulement par ceux qu'on trouve dans les bois, mais on en éleve de noyau, de boutures, de marcotes & de plans enracinés. Quand on en plante de bouture, il les faut choisir belles, hautes de trois à quatre pieds, grosses comme le doigt, d'une écorce bien unie, garnies de nœuds, bien plus près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux séves, que de la derniere pousse; puis on les coupe en talus, à la hauteur d'un demi pied d'un côté seulement, & après les avoir élagués on tord le bout, qui doit prendre racine, & on les met un peu en pente dans les rigoles, dont on presse la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux; ou bien au lieu de les tordre, on les fend en croix par le bout.

On plante les *noisettiers* en Automne, ou à la fin de l'Hyver. Il faut qu'ils aient le plus de racine qu'on pourra, & quelques branches au haut de la tige. Ils reprendront mieux & fructifieront davantage. On les laboure tous les Printems, & comme ils viennent par touffes, & drageonnent beaucoup, il ne faut laisser sur chaque souche que quatre ou cinq belles tiges qui garniront assez, & même pour qu'elles viennent bien droites, & fructifient davantage, il ne faut laisser aucune branche qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc; si on les laissoit pousser, ils ne jetteroient que du bois & des feuilles, & le fruit couleroit presque toujours comme on le voit dans les forêts.

Les *noisettes* sont un fruit d'Automne, qui se conserve assez bien, pourvu qu'on le tienne dans un lieu, où il n'y ait aucune humidité. Nos Anciens les conservoient une année entiere fraîches & blanches, en les mettant en terre dans quelque poterie. Ils disoient que dans les années, où il y a beaucoup de *noisettes*, il y a aussi beaucoup de mariages, & qu'aucune bête venimeuse, principalement le serpent, n'approche du coudrier, & ne peut être frappé d'une branche de ce bois sans mourir.

NOIX, fruit dur, qui vient aux noyers. Elle a une double robe ou couverture, dont la premiere est verte, & sert à teindre en brun; la seconde est dure comme du bois. Le noyau de dedans est divisé en quatre membres par une pellicule ligneuse, qu'on appelle *zeste*. Les meilleures sont celles qui sont longues, qui ont une écorce blanchâtre & aisée à rompre, & dont le noyau est blanc & doux, & ne tient point à l'écorce. Quand elle est verte, on la mange en cerneaux. Quand elle est vieille, on en tire de l'huile, qui plus elle est gardée devient plus subtile. Elle sert à brûler, & sur-tout à peindre, parce qu'elle séche assez aisément. *Voyez* NOYER.

NOIX DE GALLE, est une excroissance qui naît sur le chêne; c'est ce fruit qui fait la grande noirceur de l'encre. Les Teinturiers & les Chimistes en font aussi une grande consommation. Il y en a de deux sortes; l'une s'appelle la *noix omphacite*, c'est-à-dire, aigrette & non mûre. Elle est petite, froncée, ridée, ferme & sans trous, & l'autre est unie, polie & lisse; c'est pourtant la moindre. On tient que la *galle* croît toute entiere en une nuit. Il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné; il y en a de blanches & de noires.

NOLI ME TANGERE, est le nom d'une plante, dont pour peu qu'on en touche le fruit, il se détache par pié-

ce de son pédicule, & jette bien loin toutes ses piéces.

NOMBRE, en terme d'Agriculture. On appelle un *nombre* de gerbes, douze gerbes. Il faut trois *nombres* de bled pour faire un setier de grain. On dit: on a fourni trente *nombres* de *gluyet* pour recouvrir cette bergerie.

NOMBRIL ou L'ŒIL, en terme de Botanique, dans les poires, les pommes & autres fruits semblables, est l'endroit qui est opposé à la queuë, & qui est une espece de petit enfoncement couronné. La Quintinie dit toujours *œil*, & jamais *nombril*.

NOMBRIL MARIN, est une plante qui vient au fond des eaux, & dont les feuilles ressemblent à des petits bassins. Elle naît sur des coquillages, rarement sur des pierres. Le *nombril marin* est propre pour l'hydropisie & pour faire uriner.

NOMBRIL DE VENUS, plante dont les feuilles sont rondes, grasses, creusées en bassin, attachées par des queuës longues, d'entre lesquelles s'éleve une tige, qui se divise en plusieurs rameaux, revêtus de petites fleurs formées en cloches, allongées en tuyau, de couleur blanche, ou tirant sur le purpurin. Ses fruits sont composés chacun de plusieurs graines membraneuses, qui renferment des semences menuës. Cette plante croît dans les lieux pierreux, & contre les murailles des Villes. Elle est rafraîchissante & résolutive. On s'en sert pour les inflammations.

NOMPAREIL DE COMPIEGNE, terme de Fleuriste, nom d'un œillet. Son violet est fort clair, mais son blanc est très-fin. Ce qui lui est particulier, c'est qu'il porte autant de violet que de blanc. Ses panaches sont piéces emportées, s'il en fut jamais, & ses couleurs se succédent les unes aux autres, c'est-à-dire, qu'après un panache violet, il succéde un gros panache blanc; après cela, un blanc, un violet, ni plus, ni moins que les couleurs qui sont sur les jupes nuancées des femmes. Sa fleur est assez large. Sa plante, tantôt vigoureuse, tantôt délicate, sujette bien souvent au blanc. On pourroit lui donner le nom de morillon; car il en porte les qualités. Il est quelquefois sujet à dégénérer, à cause de ses gros panaches: si son violet étoit pourpre, ou plus brun qu'il n'est, ce seroit un œillet sans prix. Rarement il graine. L'orpheline est sa mere. Quatre boutons lui suffisent. Morin.

NOMPAREIL DE RHODES, œillet, qui a une fleur de grosseur prodigieuse. Le violet en est beau, mais le blanc n'en est pas fin. Sa plante est forte, & ses marcotes vigoureuses. Il se trouve à Lille. Il faut bien prendre garde que le bouton ne se casse, portant une si grosse fleur; aussi il faut lui en laisser six sur son principal dard.

NOMPAREIL ROYAL, autre œillet; c'est un violet clair, tracé sur un blanc de neige, fort détaché de sa fleur, qui n'est pas bien large, mais fine. Sa plante est délicate, & ses marcotes prennent volontiers racines. Il ne créve pas. Quatre boutons lui suffisent. Morin. *Voyez* encore au mot NARCISSE.

NORBETTE, nom d'une espece de mauvaises prunes. Il y a beaucoup de mauvaises prunes qui ne quittent point le noyau; par exemple, l'œil de bœuf noir, la prune d'ambre, les moyeux, l'ilvert, Saint Julien, *norbette* & castellane. La Quintinie.

NORREQUIER, terme de Coutume; c'est celui qui a des bêtes à laine, qui les nourrit, les éleve.

NOVALE, terre nouvellement défrichée & labourée, qu'on a mise en valeur & semée.

NOUE, terre un peu humide & grasse, qui est une espece de pré ou pâture. Il en est fort parlé dans les Coutumes de Chartres & de Château-neuf.

NOVEMBRE, onziéme mois de l'année. Dans ce mois un Laboureur

doit avoir ſoin de faire amaſſer du gland pour ſubvenir à la nourriture des cochons; & ce mois eſt le vrai tems de caſſer les noix pour en faire de l'huile, & de faire par-tout les labours de l'Hyver.

Dans les *jardins fruitiers*, on plante en terre légére, ou du moins qui n'eſt ni froide, ni humide. On fait recherche aux pieds des arbres vieux ou languiſſans pour les ſecourir, ſoit en retaillant leurs racines, ou en coupant quelques groſſes, en y faiſant porter des terres neuves, ou du fumier haché en forme de terreau, ou en leur mettant au pied quelques hotées de fumier pourri. C'eſt auſſi le tems de tranſplanter les arbres, de les émouſſer, de ſevrer les groſſes marcotes de figuiers, & de garantir de la gelée ceux qui ſont en eſpalier, ou en buiſſon. On fait la guerre aux tigres, qui attaquent ſur-tout les poiriers, & quand on a de grands plans, on commence à tailler les moins vigoureux.

Dans les *jardins potagers*, il faut toujours être en mouvement pour braver l'Hyver, & faire renaître le Printems par les fumiers, les réchauffemens, les couches, les cloches & les paillaſſons. On ſeme ſur couche des petites ſalades, comme laituës à couper, creſſon, &c. des raves pour en avoir en Janvier, des pois à quelque bon abri & les bien ſoigner. On plante ſur couche & ſous cloche des laituës pour pommer, des pieds de baume, d'eſtragon, de méliſſe, de la chicorée ſauvage, & du perſil de Macédoine. Dans les terres ſéches on bute un peu les artichaux, pour que les pieds ne pourriſſent pas, & on les couvre à meſure que le froid augmente. On fait les couches à champignons pour en avoir au Printems, & on tranſporte dans la ſerre avant la gelée, tout ce qu'on veut conſerver l'Hyver, comme carotes, panais, beteraves, cardons d'Eſpagne, choux-fleurs & céleri; on les y tranſplante en motes qu'on met près les uns des autres. Pendant les gelées on couvre tout de paillaſſons, & on veille attentivement à la ſerre.

C'eſt dans ce mois le tems de coucher des branches de vignes, particulierement celles qu'on veut ſervir en fruit, l'année ſuivante, dans un pot ſur la table, ce qui eſt fort amuſant & très en uſage en Angleterre. Il faut pour cela que les ſarmens de vigne ſoient du bois de la même année, & qu'on les faſſe paſſer par le trou du pot que l'on emplit enſuite de terre; on doit laiſſer un nombre raiſonnable d'yeux hors de la terre. Une forte branche peut rapporter huit ou neuf grapes, & ſuivant que la branche eſt plus foible quatre ou cinq grapes.

Dans ce mois on taille les vignes ſur les treillages, & dans les Vignobles on renouvelle le plan où il eſt néceſſaire. La vigne mûrit bien, dit M. Bradeley, Auteur Anglois, ſans le ſecours d'une muraille, ſi on choiſit le *raiſin* de Corynthe noir, le *morillon* hâtif, le *raiſin* précoce, particulierement ſi ces vignes ſont cultivées avec ſoin & intelligence. On continuë auſſi de planter les arbres ſi le tems eſt beau.

Dans les *jardins à fleurs*, pendant ce mois, ſi le froid n'eſt pas trop vif, on ouvre un peu les fenêtres des ſerres, particulierement quand le Soleil paroît, & en même tems on arroſe les plantes qui en ont beſoin. Il faut que l'eau dont on ſe ſervira, pour arroſer les plantes, ſoit la plus ſimple qu'il eſt poſſible, parce que les mélanges de fumier, & autres ingrédiens chauds, gâtent & détruiſent les plantes.

Si le froid commence à être violent, on fait un petit feu de charbon de bois dans une poële, & quand il eſt bien allumé, on ſuſpend la poële auprès des fenêtres de la ſerre: mais on ne ſe ſert de ce ſecours que le ſoir; ou ſi l'on peut avoir la commodité d'une des cheminées inventées par M. Gauger, & perfec-

tionnées par le Docteur DESAGUILLIERS, on s'en sert en cette occasion : c'est la meilleure invention pour échauffer une serre, dit l'Auteur ci-dessus cité. *Voyez* la *Mécanique du Feu*, imprimée à Paris en 1713. où il est parlé de cette espece de cheminée.

Dans ce mois on fait des monceaux de terre pour les différentes especes de fleurs. On fait les mélanges de terre qui sont nécessaires aux fleurs & aux plantes exotiques. Quand la terre est trop forte, il faut la mêler avec d'autre qui soit légére, sur-tout avec du sable de mer, si on en a la commodité, ou bien avec d'autre sable.

A présent on couche sur le coté les pots d'*oreilles d'ours*, la plante tournée du côté du Soleil, parce que trop d'humidité fait pourrir les feuilles, & que le froid incommode beaucoup cette plante. On garantit du froid les semences des plantes bulbeuses, mais on leur donne de l'air tous les jours, sans quoi elles fondroient. Si le tems est doux on peut transplanter des *rosiers*, des *jasmins*, des *chévre-feuilles*, des *seringa* & des *lilas*.

On coupe à trois pouces de la racine les montans des fleurs qui ont fini de fleurir. Ce conseil ne regarde que les grandes plantes, parce qu'il ne faut pas toucher aux feuilles des *safrans*, des *cyclamens* & des *colchiques*, jusqu'à ce qu'elles périssent naturellement.

On détache de la muraille les *fleurs de la Passion*; on les couche sur la terre, afin que quand les grands froids viendront, on puisse les couvrir avec de la paille. On attache les arbres & les arbustes à des perches, parce que les grands vents, dans cette saison, rompent & détruisent ceux qui sont en liberté. On peut planter au commencement de ce mois les *jacinthes*, les *jonquilles*, les *narcisses*, les *primeveres*, dans des pots, & les mettre sur des couches chaudes pour les faire fleurir aux environs de Noël.

Les fleurs qui fleurissent dans la serre & dans le *jardin à fleurs*, pendant ce mois, sont les feuilles du lis panaché, qui fait le principal ornement des jardins, le *laurier thim*, quelques *myrtes*, le *jasmin blanc d'Espagne*, le *jasmin jaune des Indes*, le *thlaspi vivace*, des *geranions*, des *ficoïdes* & quelques *œillets*. On met aussi dans la serre l'*aloës* & l'*amomum de Pline*, qui est chargé de son fruit rouge, quelques *fleurs de la Passion*, la *gemianolle*, des *primeveres*, des *giroflées* & des *violettes doubles*.

On recueille dans ce mois quelques figues & poires, telles que les épines d'Hyver, les bergamotes, marquises, messire-jean, crasanes, petit-oins, quelques virgoulés, ambrettes, léchasseries, amadotes, &c. beaucoup de pommes de calville d'Automne, un peu de calville blanc, & déja quelques fenoüillets & capendus.

On a dans ce mois pour plantes potageres des pommes d'artichaux, des épinars, chicorée, céleri, laituës, &c. salades & herbes, des choux de toutes façons, des citroüilles & des racines.

NOUER, se dit parmi les Jardiniers des boutons fleuris des arbres & des plantes, lorsque leurs feuilles tombent, & qu'ils commencent à se convertir en fruit. Il n'y a que la moindre partie des boutons qui se *nouë*, qui s'attache à l'arbre, les autres tombent. La poire *nouë*, quand au sortir de la fleur elle paroît toute formée. Le melon *nouë* & s'arrête, quand au sortir de la fleur il grossit. On connoît aux fruits à noyau qu'ils ont *noüés*, quand la petite aiguille du milieu s'allonge plus que les feuilles de la fleur. LA QUINTINIE.

NOURRI, c'est tout le bétail qu'on *nourrit*, toutes les *nourritures* qu'on fait, comme poules, cochons, vaches, &c. On dit : faire un petit *nourri* à la Campagne.

NOURRIR, élever des bestiaux, pour le ménage de la Campagne, pour

en trafiquer. Dans les pays abondans en pâturages, on y *nourrit* bien des bœufs, des moutons, des chevaux. Le profit d'une ferme consiste à *nourrir*, à faire des *nourritures*. Dans les montagnes on *nourrit* les chévres : dans les pays chauds des vers à soie.

Nourrir, se dit aussi des plantes & des arbres. Dans les terres séches les arbres ne trouvent pas de quoi se *nourrir*. Le fumier, le terreau servent à *nourrir*, à faire profiter les arbres. Il y a bien des plantes qu'on ne peut *nourrir*, ni élever dans les pays froids. Dans une terre grasse, le bled qui y croît est bien *nourri*, le grain y est plus gros. Les melons ne valent rien, quand ils ont été *nourris* d'eau.

NOURRITURE, en terme d'Agriculture, se dit des bestiaux qu'on éleve. On dit : ce fermier s'est enrichi à faire des *nourritures*. Le pays d'Anjou est gras, & propre à faire des *nourritures*.

NOUVEAU MONDE, en terme de Jardinier Fleuriste, c'est une sorte d'œillet qui pousse une vingtaine de boutons arrangés en rond. Le *nouveau monde* n'est point estimé des Connoisseurs. Morin, *Culture des Fleurs*. Voyez au mot ŒILLET les qualités de cette espece.

NOUVELLE ENCEINTE, autre œillet : son nom lui est bien convenable, puisque c'est une grosse fleur panachée d'un beau pourpre, sur un fin blanc. Elle porte un beau verd & de bonnes marcotes. Il faut lui laisser quatre boutons. Morin.

NOUVELLE DE HOLLANDE, terme de Fleuriste, nom d'une tulipe qui est blanche, & picotée de pourpre clair. Morin.

NOYAU, partie dure & solide de certains fruits, qui enferme leur semence, laquelle est ordinairement une amande. On divise les arbres fruitiers en deux especes; les uns portent des fruits à *pépin*, les autres des fruits à *noyau*. Les néfles sont fruits à *pépin* : les cerises, pêches & abricots, sont fruits à noyau.

NOYER, arbre qui porte des noix. Il est grand, beau & fort rameux. Ses feuilles sont grandes, vertes, d'une odeur forte. Ses fleurs sont des chatons longs, pendans, composés de plusieurs feuilles, rangées en écailles, autour d'un poinçon, de couleur jaunâtre. Ses fruits naissent sur le même pied qui porte les chatons, mais dans des endroits séparés. Ils sont couverts d'une écorce charnuë, verte, sous laquelle se trouve la coquille ligneuse & dure. On les appelle *noix*. Sa racine est longue & grosse.

Il n'y a point de pays où il y ait tant de *noyers* qu'en France, & le profit en est très-considérable. On mange les *noix* confites, en cerneaux, ou en coques vertes ou séches. On en fait de l'huile, qui sert à peindre, à brûler & à frire. Les paysans même en font de la soupe. On se sert du bois de *noyer*, même de ses racines, pour faire des poteaux, planches, meubles, ouvrages d'Ebénistes, monter des armes, &c. La racine de *noyer* tirée hors de terre en Hyver, l'écorce ôtée lorsque l'arbre est en séve, les feuilles, & la coque lorsqu'on en tire le cerneau, servent aux Teinturiers à teindre en noir, ou en fauve. Si on veut faire boüillir des coques vertes de *noix* dans de l'eau, il n'y aura qu'à en jetter à terre, pour en faire sortir quantité de vers bons pour la pêche. Il n'y a aussi qu'à froter de cette eau toute sorte de bois blanc, sur pied ou non, pour qu'il devienne de couleur de *noyer*.

Il y a trois sortes de *noyers*, qui se distinguent au fruit : l'un a la *noix* plus agréable, beaucoup plus grosse & la coquille bien plus mince que les autres, mais il charge moins : l'autre est long, médiocrement gros, & a le bois épais; c'est l'espece qui charge le plus : & la troisiéme est petite, a plusieurs angles,

& n'eſt gueres bonne qu'à faire de l'huile.

On plante ordinairement le *noyer* dans les terres à bled, & il ſe plaît fort dans les terres graſſes. Il ne refuſe cependant aucun terroir ; mais il aime mieux les lieux froids, ſoit humides, ou montagneux ; & il vient mieux & rapporte davantage en plein champ, dans les chemins & voiries, que dans les jardins, parce qu'il aime à être battu des vents, pour donner moins de bois & plus de fruits, à cauſe qu'il eſt fort ſéveux. Son ombre eſt mal ſaine ; il attire ſouvent le tonnerre.

Les autres plantes, ſoit arbres, grains & herbes, réuſſiſſent difficilement dans ſon voiſinage, parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe ; ſes longues racines les affament, & l'onctuoſité & l'odeur de ſon bois les empoiſonne. C'eſt pourquoi on le plante fort au large dans les plus mauvais endroits des terres à grains, ſur les chemins, ſur les liſieres, ſur des revers de côteaux. On en plante des allées ſur les avenues d'une Maiſon de Plaiſance, & ils y font plaiſir & profit ; mais il n'en faut point mettre dans les jardins, outre qu'ils ne s'y plaiſent pas, car ils ruineroient les autres arbres fruitiers.

On éleve les *noyers* en pépinieres : pour cela quand les *noix* ſont mûres, & qu'elles tombent dépoüillées de leur premiere envelope, auſſi-tôt il faut en choiſir des plus belles, non anguleuſes, & qui aient l'écorce blanchâtre, aiſée à rompre, & le noyau blanc & doux ; en mêler quelques-unes de la groſſe eſpece, parmi les longues qui rapportent davantage, & les ranger auſſi tôt dans un mannequin, ou un tonneau, ſur du ſable de cave, par lits ; ſçavoir un lit de ſable de l'épaiſſeur de deux doigts, & un lit de *noix*, puis un autre lit de ſable & un de *noix*, ainſi de ſuite, juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein. On le met à la cave ou en quelque autre endroit, où il ne gele point, & on l'y laiſſe juſqu'au mois de Mars. Le germe avancera conſidérablement. Le plan naiſſant ſera à couvert des rigueurs de l'Hyver. Au mois de Mars après toutes les gelées & les pluies, on tirera doucement du mannequin ce qu'on voudra planter de *noix*, & ſans toucher au germe que les approches du Printems ont fait ſortir, on les mettra auſſi-tôt par un beau jour en bonne terre bien labourée de trois façons, à huit ou dix pouces l'un de l'autre dans des rigoles eſpacées de deux pieds.

Il faut les ſarcler avec ſoin quand ils levent, en labourer légérement la terre, avec la petite pioche, avant qu'elle s'endurciſſe ; leur donner par an quatre labours, que l'on fera plus profonds à meſure qu'ils croîtront, & en quatre ou cinq ans, ou tout au plus à ſix ans, ils ſeront aſſez forts pour être levés & mis en place.

Les plus gros ne ſont pas les meilleurs pour planter ; car un *noyer* de trois ou quatre pouces de groſſeur, & haut de ſix pieds, profitera plus en un an qu'un beaucoup plus gros en deux. En les tranſplantant, on leur coupe le pivot ; on leur taille les racines en pied de biche, & on n'y laiſſe que les plus belles : mais on ne les crête point, comme les autres arbres, parce qu'il faut qu'ils faſſent une belle tige ; puis on les plante au cordeau, à cinq toiſes l'un de l'autre, dans des trous larges de ſix pieds, & profonds de trois, au fond deſquels on jette deux pieds de bonne terre neuve, & on met l'arbre par-deſſus, afin qu'il n'ait qu'un pied de terre, parce qu'elle s'affaiſſe toujours aſſez ; enſuite on garnit chaque arbre d'un pieu & d'épines, pour le défendre contre les vents & les beſtiaux, & on y donne trois labours par an, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort pour s'en paſſer, ce qui va ordinairement à cinq ou ſix années. Il deviendroit creux s'il avoit beaucoup d'herbes au pied.

Il y a des gens qui levent & tranſ-

plantent leurs *noyers*, dès leur seconde ou troisiéme année, & après quatre ou cinq autres années, ils les transplantent une seconde fois, pour les mettre dans l'endroit où ils doivent rester pour toujours. Quoique ces transplantations réitérées soient contraires à la pratique ordinaire des Jardiniers, qui ne levent leurs *noyers* qu'à l'âge de six à sept ans, pour les planter à demeure, cependant l'usage de ces transplantations paroît assez conforme au génie du *noyer*, qui aime l'agitation; & de plus par-là on lui ôte de bonne heure le pivot, qui grossit si fort dans les autres, qu'il dérobe toute la nourriture des foibles racines, ensorte qu'en quatre ou cinq ans elles viennent à rien. On a vû des *noyers* des sept à huit ans, qui n'avoient que le seul pivot.

Le *noyer* a cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté, battu ou brisé, tout cela ne lui fait point de tort. Il n'y a qu'à couper tout le bois mort ou rompu, & le couper en talus, pour que l'eau y ait moins de prise, & que la branche repousse mieux. Souvent même on incise avec un fer le tronc, & les fortes branches du *noyer* pour le ranimer.

On mange les *noix* en trois façons différentes; vertes, avant que le bois soit formé, on les confit au sucre. Vers le jour de Sainte Magdelaine, le 22. Juillet, on en fait des cerneaux, jusqu'à ce que la chair de la *noix* ait acquis sa consistance & sa dureté naturelle. On les mange mûres après qu'elles ont été abatuës.

Il est tems de les cueillir quand elles commencent à tomber d'elles-mêmes, dépoüillées de leur premiere peau, ce qui arrive ordinairement vers la Sainte Croix, à la mi-Septembre. On les abat par un beau jour à coups de perches, comme les pommes que l'on cueille aussi dans ce tems, mais on gaule les *noix* plus rudement que les pommes, parce qu'on ne craint pas d'endommager le *noyer*.

On met les *noix* en monceaux en quelque lieu sec & bien aëré, jusqu'à ce qu'on leur ôte leur premiere robe; ensuite on les répand dans le grenier, pour qu'elles séchent mieux, car elles se moisissent & se gâtent en peu de tems, quand on les met tout d'un coup par tas, ou toutes humides dans le lieu de garde. Plus elles sont vieilles, plus elles sont désagréables, dures & mal saines, & quoiqu'elles se convertissent naturellement en huile, celle des vieilles *noix* n'est pas si bonne, ni si belle.

Pour conserver les *noix* dans leur fraîcheur, on les cueille dans le milieu de leur maturité, & on les enferme sous le sable dans un lieu frais. Si on ne s'est pas donné ce soin, & qu'elles soient devenuës trop séches, il faut les faire tremper tout entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laisser quelques jours, elles deviendront presque semblables à des *noix* vertes.

NUANCE, parmi les Fleuristes, se dit du mélange naturel des couleurs qui se trouvent dans certaines fleurs. On dit: cette fleur a une *nuance* qui charme.

NUIT, BELLE DE NUIT. *Voyez* BELLE DE NUIT.

NUMMULAIRE, plante qui pousse plusieurs tiges longues, grêles, rampantes, portant des feuilles opposées l'une vis-à-vis de l'autre, presque rondes, un peu crêpées, vertes. Ses fleurs sont grandes, jaunes, formées en rosettes, coupées en cinq parties pointuës. Quand ces fleurs sont passées, il leur succéde des petits fruits sphériques, qui renferment des semences fort menuës. Sa racine est petite. La *nummulaire* croît dans les lieux humides près des ruisseaux. Elle est fort astringente & vulnéraire, bonne pour le scorbut, & pour ceux qui ont un ulcere au poumon. On la recommande aussi dans la dysenterie,

& dans les pertes de sang. Quelques-uns prétendent que la *nummulaire* est dangéreuse aux brebis.

NYMPHEA, plante qui est ainsi appellée, parce qu'elle vient dans les eaux. *Voyez* NE'NUPHAR, c'est la même chose.

# OCT.

OCT.

OCTOBRE, dixiéme mois de l'année. On donne dans ce mois le dernier labour aux terres fortes & humides. Dans les pays où la vendange n'est pas encore faite, on se prépare à cueillir les raisins, & à faire son vin comme il faut. On songe à recueillir le miel & la cire qu'auront produit les abeilles, & on continuë de semer les bleds. On approprie les jardins pour joüir de leur propreté dans cette agréable saison de l'Automne.

Dans les *jardins à fruits* on commence à foüiller & à planter dans les terres chaudes & légéres; car pour celles qui sont froides & humides, il vaut mieux attendre à la fin de Février. On met dans la serre les figuiers en caisse & autres arbrisseaux qui craignent la gelée; & jusqu'à ce qu'il gele, on en laisse les fenêtres ouvertes pendant le jour seulement.

Dans les *jardins potagers* on défait les couches, on fait des mules de fumier pour y élever des champignons, & replanter des choux d'Hyver; ou bien on met à part le terreau pour s'en servir à faire de nouvelles couches ou planches, & on fume les terres de fumier le plus pourri. On seme des épinars pour en avoir aux Rogations. On seme aussi le dernier cerfeüil, & on coupe le vieux pour qu'il repousse. On prépare le céleri & les cardons; on plante beaucoup des laituës d'Hyver, & des jeunes fraisiers en bordures ou en planches, pour en avoir du fruit l'année suivante. Quelques-uns plantent aussi dans ce mois les bordures d'herbes fines; mais il vaut mieux attendre à la fin de Mars que les gelées soient passées, à la différence des bordures de buis.

C'est dans ce mois le meilleur tems de l'année pour planter les arbres fruitiers, quoique les feuilles soient encore sur les arbres. On transplante toutes sortes d'arbres de forêt depuis le commencement de ce mois, jusqu'à la fin; les ormes, principalement dans la premiere semaine: & au milieu de ce mois, on seme dans des planches de terre neuve les pépins de pommes, qui viennent du pressoir à cidre, afin d'élever des sujets pour greffer, ou même pour faire des vergers sans greffer.

Dans les *jardins à fleurs* on serre avec symétrie les orangers, jasmins, tubéreuses, &c. On met les pots de tubéreuses sur le côté, pour qu'ils s'égouttent & que les oignons ne se pourrissent pas. On plante les bordures de buis, les tulipes & tous les oignons; & généralement on seme & on plante les ambrettes, ancolies, anémones & argémones, les campanules, chamétis, chardon Roland, cyanus de toutes sortes, digitales, ellébores, épatiques, éringium, fraxinelles, frétillaires, giroflées, hémérocales, jacinthes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes, les martagons, molys, mufle de lyon, muscipula, narcisses, nielles, œillets, orchis, oreilles d'ours, ornithogalons, pavots, pieds d'alloüettes, pour en avoir qui

fleurissent en Juin & Juillet, avant ceux qu'on seme en Mars, des renoncules, scabieuses, sgarza, talaspis, tulipes, & généralement toutes les plantes annuelles, qui ne sont point sujettes à la gelée. On seme les anémones après les premieres pluies qui viennent dans ce mois, & on transplante les myrtes, lauriers-roses, jasmins, alaternes, & tous autres arbrisseaux qui sont sujets à la gelée, ou toujours verds, & toutes sortes de plantes fibreuses.

On met dans la serre dès le commencement de ce mois les myrtes, & les autres plantes vertes qui étoient restées dehors. En les serrant, on leur donne, aussi-bien qu'aux autres plantes qui sont déja renfermées, un peu de terre nouvelle sans déranger leurs racines. On lie leurs branches qui ne croissent pas bien : on les met dans les places où elles doivent rester l'Hyver. Il faut que les *aloës*, les *cierges*, les *euphorbes*, & les autres plantes délicates, soient sur le devant de la serre à la plus grande exposition du Soleil, & que les plantes les plus rustiques soient sur le derriere. Après le milieu de ce mois on ne donne plus d'eau aux plantes grasses, de peur qu'elles ne pourrissent.

Il faut observer que les gradins, où sont les plantes exotiques, n'occupent que le tiers de la serre, parce qu'il faut autant de distance entre la fenêtre & les plantes, qu'entre les plantes & les fonds de la serre, pour que la serre ne soit pas si sujette à la moisissure, & qu'il y ait assez d'air pour nourrir les plantes, quand elle seroit fermée presque un mois de suite.

Il faut dans ce mois transplanter les rosiers, & les autres arbustes à fleurs. On fait aussi des boutures de jasmins & de chévre-feuilles, dans des bordures à l'ombre, & bien bêchées & enterrées dans la terre, au moins deux yeux de chaque bouture. On peut semer les graines de houx, d'ifs, & des autres arbres toujours verds qui ont été préparées dans la terre, ou dans le sable. Les pots d'œillets, qui fleurissent dans la serre, doivent être mis près de la porte, dans un endroit où ils aient le plus d'air. Il faut avoir l'attention de placer dans la serre les plantes exotiques, de façon que les plus tendres soient les plus éloignées de la porte. Pour les rustiques l'air ne les incommode pas, particulierement les ficoïdes. Il y en a même quelques especes qu'il ne faut pas trop délicater, parce que le trop grand soin les fait quelquefois périr.

On recueille dans ce mois abondance de figues, muscat & chasselas, des beurrés, doyennés, bergamotes, poires de vigne, lansac, crasane & messire-jean, des pêches & des pavies. En tems doux on a encore du potager, des melons, des épinars, des pois tardifs, beaucoup de chicorée & de céleri, des cardons, des cardes d'artichaux, de poirées, de champignons & de concombres : toutes sortes de verdures, comme oseille, poireaux, cerfeüil, persil, ciboules, ail, oignon, échalotes & racines.

On a pour fleurs dans ce mois l'amarante, antitrinon, aster, bellevéderes, canne d'Inde, capucines, cyclamens, mufles de lyon, nasturces, œillets, orangers, passe-velours, pensées semées en Août, pomme dorée, pomme d'Ethiopie, renoncules, roses, soucis, véroniques, violettes, &c.

OCULUS, mot Latin, qui signifie *œil*. Il se dit, en terme de Fleuriste, d'une tulipe qui a un beau rouge, sur du blanc de lait. Morin.

OCULUS CHRISTI, plante qui est une espece d'astérique, & qui pousse d'ordinaire une seule tige, à la hauteur d'un pied, dure, en quelque maniere ligneuse, garnie de feuilles longues, lanugineuses & blanchâtres. Cette tige se partage en plusieurs petites branches, qui portent en leurs sommités des fleurs rondes, radiées, de couleur jaune, soutenuës

soutenuës par plusieurs feuilles longues, veluës, roides, disposées en rayons. Sa racine est cheveluë ; elle périt tous les ans. On cultive l'*oculus Christi* dans les jardins, à cause de sa fleur qui sert à embellir les parterres.

ŒIL, terme d'Agriculture, est un petit bouton qu'on insere dans un arbre pour faire une ente. On appelle aussi *œil* le bourgeon qui vient au sarment de la vigne. On dit d'un arbre qu'il a les *yeux* beaux, sains & entiers. Les bonnes branches sont celles qui sont venuës dans l'ordre de la nature, & pour-lors elles ont les *yeux* gros, & assez près les uns des autres. On dit : cette branche a les *yeux* plats. Il faut couper cette branche au quatriéme *œil*. La Quintinie & Liger.

Œil, en terme de Jardinier, se dit du melon ; & c'est l'endroit d'où sort le bras du melon. Cet *œil* se nomme aussi la *maille*.

Œil, se dit des poires & des pommes ; c'est l'extrémité opposée à la queuë. Cet *œil* est fait comme une petite couronne aux unes & aux autres. La pomme d'api commence à être bonne du moment qu'elle n'a plus rien de verd, ni auprès de la queuë, ni auprès de l'*œil*. La Quintinie. La poire d'orange verte a l'*œil* enfoncé.

Quelques Botanistes appellent aussi *œil*, ou le *nombril*, de la poire & de la pomme, & autres fruits semblables, l'endroit où sont renfermés les pépins.

Œil, en terme de Fleuriste, se dit de l'oreille d'ours. C'est le petit rond du milieu, presque toujours jaune ou de couleur de citron. L'oreille d'ours est agréable, quand elle a l'*œil* grand & bien arrêté. Morin.

ŒIL DORMANT. On dit greffer à *œil dormant*. Les fruits à noyau réussissent beaucoup mieux greffés à *œil dormant*, qu'à *œil poussant* ; & cette greffe se fait ordinairement dans le mois d'Août. Liger. Cette greffe est ce qu'on appelle *écusson*, mais faite à la seconde séve.

ŒIL POUSSANT, c'est la greffe en écusson faite vers la Saint Jean. Liger.

ŒIL DE BŒUF, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, minces, rougeâtres & branchuës. Ses feuilles sont cotonnées, semblables à celles de la mille-feuille, dentelées, mais beaucoup plus petites. A la cime de chaque branche il vient une fleur radiée qui est seule, & qui ressemble à celle du *chrysanthémum*, de couleur jaune dans le disque & dans la couronne. Sa racine est ligneuse. *Voyez* encore au mot BŒUF.

ŒIL DE CHAT, plante qui pousse des petites tiges, rondes, veluës, garnies de feuilles étroites, semblables à celles de l'hyssope, grasses ; un peu âcres & ameres. Ses fleurs sont des tuyaux, dont un bout est fermé par un mufle de couleur, en partie blanche & en partie purpurine. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succéde un fruit assez ressemblant à une tête de cochon, où l'on voit comme des orbites & une bouche. Ce fruit contient les semences. Quelques-uns appellent cette plante *mouron violet*. Cette plante est si contraire aux scorpions qu'en la voyant seulement ils deviennent tout assoupis.

ŒIL DE CERF, c'est une espece de panais. *Voyez* PANAIS.

ŒILLET, plante dont les feuilles sont longues, étroites, dures, pointuës au bout, verdâtres. Il s'éleve au milieu des feuilles des tiges rondes, lisses, hautes d'environ un pied & demi, noüées, portant en leurs sommités des fleurs longues, à plusieurs feuilles, belles, disposées en rond, étroites en bas, larges en haut, soutenuës par un calice qui est un tuyau cylindrique & membraneux. Ses fleurs sont rouges ou blanches, ou marbrées de couleurs diverses, fort agréa-

bles à la vuë, d'une odeur aromatique, approchant de celle du girofle. Cette plante est cordiale & céphalique, propre pour résister au venin. Il y a plusieurs autres especes d'*œillets*. On divise ordinairement les *œillets* en cultivés & en sauvages, en simples & en doubles.

Autrefois on se contentoit que les petits *œillets* eussent de la finesse, & on souffroit les gros, quoiqu'ils fussent broüillés. Le bon goût aujourd'hui les méprise; on s'attache à la beauté des fleurs, & on en méprise les défauts.

Un *œillet* doit être large & avoir du moins huit ou dix pouces de tour. Les beaux en ont quatorze ou quinze. Il faut qu'il soit garni de beaucoup de feuilles. Il y a des *œillets* larges, avec vingt ou trente feuilles seulement, on n'en fait pas de cas. L'*œillet* est beaucoup plus beau, quand il pomme en forme de houpe, que lorsqu'il est plat. Quand son blanc est très-broüillé de moucheture il est insuportable. Plus il est net, plus il est beau; mais il y a très-peu d'especes de cette qualité. On tolere quelques légéres imperfections dans la plûpart, en faveur de plusieurs beautés. L'*œillet* beaucoup dentelé est fort imparfait. Toute figure pointuë au bout de la feuille des fleurs est détestable, & gâte la forme aussi-bien en tulipes & en anémones, qu'en *œillets*.

Il est difficile d'avoir des *œillets* de la grosseur qu'on desire sans qu'ils crévent. S'ils ne crevoient pas ils en seroient plus beaux. On peut laisser beaucoup de boutons & plusieurs dards sur les plus gros; ils en viennent un peu moins larges, mais ils ne crévent pas tant, quelquefois point du tout, pourvu qu'on leur aide.

Un *œillet* accommodé & refendu en est plus agréable. On est revenu de l'erreur de préférer un petit *œillet*, qui s'arrange seul, à un très-gros qui demande du secours. Les feuilles de cette fleur se disposent mal quelquefois, ou se colent par la rosée; il faut bien les ajuster; mais en arrangeant les choses le mieux qu'elles peuvent être, on ne doit pas les outrer, ni étriper une fleur en l'élargissant, car ce seroit lui prêter une beauté pour l'enlaidir.

Plus la fleur est mêlée également de panaches & de couleurs, plus elle est belle. Les gros panaches par quart, ou moitié de feuilles, sont plus beaux que les petites piéces. Quand le panache est bien tranché & point imbibé, c'est toujours le mieux. Les piéces de panaches bien empotées, qui s'étendent depuis leur racine jusqu'à l'extrémité des feuilles de l'*œillet*, ont plus d'agrément que les piéces de panaches sans naissance, ce qu'on appelle en tulipes *à yeux*, ou *à isle*, & qui sont les plus recherchées en cette fleur.

On ne parle point des qualités de cet *œillet*, qu'on appelle le *nouveau monde*: c'est une production extraordinaire de la nature, qui mérite plutôt le nom de *monstre* que d'*œillet*. C'est un *œillet* si l'on veut, qui sans cosse pousse une vingtaine de boutons étrognonés, arrangés en rond, qui demande qu'on lui arrache le verd qui couvre ses boutons, pour pouvoir pousser ses feuilles sans ordre & sans disposition, & qui rabaisse mollement ses premieres feuilles sur son dard, beaucoup plus qu'un pavot. Quand on l'a long-tems arrangé sur un carton, sa grosseur surprend ceux qui croient que c'est un *œillet* comme un autre. Ce sont vingt boutons, & par conséquent vingt *œillets* ensemble. Il est fort broüillé, & très-peu estimé des Connoisseurs.

Le pot dans lequel on plante l'*œillet* contribuë beaucoup à sa beauté & à sa conservation. Il ne faut point de pots ou trop grands, ou trop petits. Dans un pot trop grand l'*œillet* prend trop de nourriture, pousse de fortes racines, & un petit bouton qui ne fait pas une grosse fleur. Dans un pot trop petit l'*œillet* manque de nourriture, & ce pot restraint

si fort ses racines que le montant ne profite pas. Un pot convenable doit être d'une médiocre grandeur, plus étroit par le bas que par le haut, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir dans la forme d'un chapeau. Un tel pot contribuë à la beauté de l'*œillet*.

Il contribuë encore à sa conservation, en le préservant de la trop grande humidité & de la sécheresse : l'une lui cause la pourriture, & l'autre le blanc. On ne doit pas suivre l'exemple de ceux qui mettent les *œillets* en pleine terre : 1°. A cause de la trop grande fraîcheur qui se trouve dans la terre, & de la dureté de cette même terre dans les grandes chaleurs, l'une & l'autre nuisible à l'*œillet*. 2°. A cause du trop de nourriture que l'*œillet* prend, ce qui le fait crever, ou de trop peu de nourriture, ce qui le fait venir trop petit. 3°. Parce que par l'expérience que l'on a, l'*œillet* n'est jamais si bien panaché, ni si réguliérement tranché que dans les pots; au contraire, il devient confus, broüillé & sans beauté. 4°. Parce qu'il est difficile de le marcoter. 5°. A cause des maladies qui lui surviennent, & sur-tout de la pourriture beaucoup plus fréquente que dans les pots.

Mais on ne doit point se servir de pots nouvellement faits; le feu qui les a cuits se trouve encore dans la terre du pot, quoiqu'imperceptiblement, & cause le blanc à l'*œillet*. Pour éviter ce mal, on laisse ces pots nouveaux douze heures dans un tonneau rempli d'eau, pour éteindre ce qui peut rester de feu, ou on les emplit de terre huit ou dix jours avant que de planter l'*œillet*.

Ces pots doivent être bien percés pour donner issuë à l'eau, mais il ne faut pas qu'ils soient percés au fond; car en les posant sur la terre, les trous qu'on y auroit fait se boucheroient par une espece de mortier qui se fait sous le pot, ce qui empêcheroit l'eau de s'écouler, & deux maladies mortelles en résulteroient la pourriture & le jaune.

On perce les pots en deux différens endroits, immédiatement au-dessus de la jointure du fond, avec le corps du pot. Il ne les faut percer qu'en deux endroits; qui feroit faire plus de trous donneroit trop d'issuë à l'eau, & il ne resteroit pas assez d'humidité à l'*œillet* pour le substanter, & la terre perdroit toute sa graisse & sa substance.

La terre trop grasse, trop légére, trop humide & trop séche ne lui convient pas. La terre grasse s'endurcit aux premiers rayons du Soleil, met la racine de l'*œillet* comme dans une espece de prison, & lui ôte la commodité de s'étendre dans le pot. Cette terre, dont la malignité est préjudiciable à toutes les plantes, fait crever l'*œillet* dans son bouton, le fait pourrir, & engendre quantité de vers. On appelle terre trop grasse le blanc limon, & la terre à potier.

Si la terre trop grasse a trop de nourriture, la terre trop légére n'en a pas assez. Dans une terre trop légére la tige de l'*œillet* devient fort maigre, les marcotes sont sans vigueur, le montant fort menu, le bouton petit, qui ne produit pas par conséquent une belle fleur. On appelle terre légére le terreau de cheval, la terre de jardin usée & commune, la terre de saule, la terre jaune, &c.

La terre trop humide est encore nuisible, comme le pur terreau de vache qui est extrêmement froid & humide, la terre de marais tremblant, qui n'est point semblable au sable noir. La terre séche ne convient pas mieux à l'*œillet*, comme celle d'égoût, de bouë, de sable, d'argile, de pure terre jaune.

On prépare différentes terres pour les *œillets* de différentes couleurs. La terre pour les incarnats doit être composée moitié de terreau de cheval bien pourri, moitié de sable noir, qui se trouve dans les marais, dans les prairies, & sur les

bords des rivieres & des ruisseaux. Cette terre, qui s'appelle *sable noir*, quoique grasse & humide, n'est cependant pas trop pesante, quand elle est mélangée avec le terreau de cheval. La terre de taupiniere est encore merveilleuse. Ces deux terres, ainsi jointes, bien passées, bien criblées, & sur-tout bien mélangées, sont propres à l'*œillet*.

Pour les *œillets* violets, les pourprés, les rouges & les autres, même pour les piquetés, voici la terre qui leur convient.

Le corps de la terre doit être d'un tiers de sable noir; l'autre tiers au total, moitié terreau de cheval, & moitié terreau de vache, l'un & l'autre bien pourri, & bien réduit en terre. Sur cette masse bien criblée & mélangée, on met un sixiéme de terre jaune, c'est-à-dire, de cette espece d'argile douce & moëlleuse, qui se trouve facilement, & qui sera bien criblée & mêlée avec la masse sur laquelle elle aura été jettée.

La bonté de cette composition provient du mélange de ces quatre sortes de terres; car qui ne se serviroit que de pur sable noir perdroit ses *œillets*. L'*œillet* ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une composée. Le terreau de cheval rend le sable noir plus léger; celui de vache donne de l'humidité, de la graisse à la terre jaune, les unit, & donne une nouvelle séve à l'*œillet* pour conserver son verd.

Il faut toujours préparer les terres un an avant que de s'en servir, les passer fort souvent à la claie, & au crible de fer délié, quand on veut les empoter.

Pour marcoter les *œillets* il faut avoir égard au tems, à la façon, à la qualité de la terre, & à l'aspect du Soleil.

Le tems ne doit être ni trop avancé, ni trop reculé. Plusieurs marcotent avant la Saint Jean, ils font mal : 1°. Parce qu'ils alterent le pied de l'*œillet*, qui doit porter la fleur, & sont cause qu'elle ne vient pas à sa perfection. 2°. Les marcotes poussant de fortes racines, il faut les lever nécessairement dès le mois de Juillet, & bien souvent elles montent à dard durant l'Hyver, ce qui les fait avorter. D'autres retardent trop en marcotant sur la fin du mois d'Août, parce que le Soleil devenant moins ardent, il faut se servir de secours étrangers.

La meilleure saison est depuis le 20. Juillet, jusqu'au mois d'Août, après que les premieres fleurs des *œillets* sont passées; car si on les marcote en leurs pleines fleurs, on les fait passer en peu de tems.

La véritable maniere de les marcoter, c'est de se servir du canif, & après avoir couché la marcote de faire une incision au milieu du nœud, le plus près du pied de l'*œillet*, autant que faire se pourra, pourvu que le bois soit assez tendre, & qu'il y ait de la séve; mais surtout l'incision ne doit point passer la moitié, ou les deux tiers du nœud. Après avoir mis un sol marqué dans l'incision, pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'*œillet*, on coupe dans le nœud de quoi faire ouverture à la marcote, & la terre du pot étant bien labourée, on l'y couche avec le crochet, en la soutenant par un petit bâton, pour la tenir toujours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il n'est pas hors de propos de couper les extrémités des feuilles.

Pour la qualité de la terre propre à marcoter, la plus légére est la meilleure, afin que la marcote pousse ses fibres plus facilement, & n'en soit point empêchée par la dureté de la terre. Cette terre doit être composée de deux tiers de terreau de cheval bien pourri, & l'autre tiers de sable noir, ou de sable de marais, qu'on crible & qu'on mêle bien : après avoir labouré le terreau du pot, sur lequel est la marcote, avec un morceau de bois en forme d'espatule, on

met cette terre composée sur le pot, pour y coucher la marcote.

On peut se servir de petits entonnoirs de fer blanc, ou de potelets, dans lesquels on pourra mettre une, deux ou trois marcotes, selon la proximité, surtout lorsqu'on ne peut qu'avec peine baisser la marcote dans le pot. Les marcotes prennent racines plus aisément dans ces petits entonnoirs, pourvu qu'elles ne se rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petits parois, soit des pots, soit des entonnoirs. Quand les marcotes sont faites, on les arrose tous les jours avec modération.

On met les *œillets* à l'ombre durant trois ou quatre jours, aussi tôt qu'ils auront été marcotés; après quoi on leur donne le Soleil qu'ils avoient avant que d'être marcotés. Vers le 8. Septembre on leur donne de l'air, on les expose au Soleil du midi, & on les arrose fréquemment, pour que les marcotes reprennent mieux: mais s'il y a des *œillets* qui aient de la peine à prendre racine, il est bon de faire une couche au commencement d'Octobre, & d'y mettre les pots d'*œillets*, qui n'auront point pris racine, pourvu que la couche ne soit point trop chaude.

D'un seul maître pied, on tire quelquefois vingt ou trente marcotes, sans toutefois le faire avorter; il faut pour cela lui laisser toujours quelque œilleton, qui l'entretienne & l'anime à repousser autant de nouveaux rejettons qu'on lui a fait de nouvelles blessures, ce qui arrive si l'arrosoir le visite souvent; ce qu'il ne faut point craindre de faire, dit M. Morin, non plus que de l'exposer au grand Soleil, puisque les chaleurs de l'un & l'humidité de l'autre doivent achever cet ouvrage.

Il n'y a point d'artifice qu'on n'ait inventé pour faire prendre racine à des petits œilletons séparés de leur tige: communément on les fend, puis on les met en terre, ayant jetté & resserré dans l'ouverture deux ou trois grains d'orge ou d'avoine, afin que ce germe venant à sortir, il anime son voisin par sa vigueur à en faire pour ainsi dire autant. Il y a de la science à tailler un œilleton, tant afin qu'il reprenne facilement, que pour empêcher qu'il ne tuë sa mere en l'en séparant.

Il le faut couper avec des ciseaux, non pas tout joignant le maître montant, où la nature l'a attaché, mais à deux ou trois nœuds près du cœur de l'œilleton; ce qui demeure en poussera de nouveaux, & celui qui est coupé n'aura pas tant de bois à entretenir. Un œilleton seul, & qui n'est pas chargé de beaucoup de rejettons, reprend plus facilement qu'un autre; car il suce assez de douceur de la terre pour s'entretenir jusqu'à tant qu'il fasse chevelure.

Les plus forts ne sont pas les meilleurs, & les plus petits languissent trop long-tems. Il faut les prendre de bonne sorte, & n'y laisser que deux ou trois nœuds tout au plus, les fendre en quatre, & commencer la fente au dernier desdits nœuds, pour la terminer au second, ébarbant à deux ou trois doigts près du cœur de l'œilleton toutes les extrémités de son feuillage; cela fait, on le laisse tant soit peu au Soleil pour l'affoiblir, on le jette ensuite dans un seau d'eau, pour y prendre de nouvelles forces. En le tirant de ce bain, on le plante à l'ombre dans une terre extrêmement légére composée de trois quarts de terreau de cheval; on l'y enfonce doucement jusqu'au second nœud, afin que la terre entre dans cette délicate ouverture. Il faut continuellement l'arroser, & le placer de façon que le Soleil ne l'incommode pas.

Ce petit œilleton sucera fortement la séve de la terre qui l'environne, & de petites pointes blanches sortiront d'entre l'écorce & le bois, qui croîtront comme des cheveux, & enfin deviendront des

racines, par le secours desquelles il grandira, & se fortifiant donnera des fleurs en sa saison toutes pareilles à la tige, de laquelle il a été sevré, si elles ne sont pas plus vives & plus belles. S'il donne des fleurs avant l'Hyver, il n'y faut pas toucher : si c'est au Printems, il ne faut rien craindre de le transplanter avec sa mote, & de le mettre au large.

C'est inutilement qu'on sçache bien marcoter un *œillet* ; si on ne sçait pas l'empoter comme il faut, voici comment. Quand on a levé le petit crochet qui tient la marcote, & qu'on a reconnu qu'elle a pris racine, on détache la marcote de son pied, en la coupant avec le canif ou le ciseau le plus près que faire se pourra de sa tige, pour l'obliger à pousser des racines des deux côtés, c'est-à-dire, qu'il faut la couper au niveau de l'incision, & faire les deux jambes égales. Après avoir rafraîchi sa racine, ou sa chevelure, ou ses fibres, on coupe l'extrémité de sa racine, aussi bien que de ses feuilles, on la plante dans un pot rempli de terre de la maniere qui suit.

Le fond du pot doit être de terreau pur de cheval en assez grande quantité ; ensorte que les trous qui sont au fond du pot soient entierement couverts. Pour la terre, dont le pot doit être rempli, on a remarqué par une expérience sensible qu'il faut planter l'*œillet* en Automne dans la terre qui lui est préparée, pour y demeurer durant l'année, sans être changé, ni replanté au Printems, comme on le pratique ordinairement : pour cet effet on le met seul dans un pot, & il en devient plus gros, plus large & plus beau.

Cependant la façon ordinaire de planter les *œillets* pour l'Hyver est de leur donner une terre composée de moitié de terreau de cheval, moitié de terreau commun, & de mettre en chaque pot trois ou quatre marcotes au plus pour ne les pas étouffer & pour remédier aux maladies qui leur pourroient arriver ; l'autre est meilleure & plus sûre. *Voyez* La Quintinie, *Tome II. page* 447. sur les raisons qu'il en donne.

Quand on a mis le terreau au fond du pot, on le remplit jusqu'au dessus du bord de la terre destinée & disposée pour l'*œillet* ; on l'enfonce avec les deux mains, sans cependant la paîtrir, comme on fait la pâte, ensorte qu'elle soit affaissée jusqu'au milieu du cordon sans aucune violence. On remplit ensuite le pot, jusqu'a fleur de bord, de pur terreau de cheval, bien pourri & réduit en terre, le plus sec qu'il se peut. Après cela on plante la marcote de façon que la racine soit couverte de la terre, qui est dessous le terreau, & qu'elle ait encore le terreau au-dessus. En la plantant on appuie des mains autour de la tige pour l'affermir dans la terre ; & de plus on la soutient par deux petits bâtons de sa hauteur, mis en croix de Saint André, qui seront pointus par le bout, pour éviter qu'elle ne soit tourmentée des vents : sur-tout il faut prendre garde d'enfoncer la marcote trop avant. C'est pourquoi on a dit qu'il falloit marcoter le plus près du pied que faire se pourroit, afin de faire une marcote haute de pied.

Le terreau qu'on met au-dessus du pot empêche la terre de s'endurcir par les arrosemens & par les grandes pluies ; ce terreau conserve toujours au pied de l'*œillet* une certaine humidité qui lui est favorable, particulierement durant les grandes chaleurs.

L'arrosement, & la pluie qui tombe sur le terreau, en fait distiler la graisse & la substance sur la terre qui nourrit l'*œillet* ; il le préserve des gelées pendant l'Hyver : enfin ce terreau empêche que l'humidité ou la moisissure ne vienne au pied de l'*œillet* pendant le tems qu'il est enfermé. Voilà les utilités du terreau.

Quant à l'arrosement, on arrose l'*œillet* si-tôt qu'il a été planté, mais avec modération; on continue cet arrosement modéré tous les jours, s'il ne pleut pas, & on le met à l'ombre pendant dix ou douze jours, même quinze, s'il n'a point de fortes racines. Quand il est bien repris & bien affermi, ce qui arrive vers le 15. Octobre, il faut l'exposer au Soleil levant; c'est la situation la plus favorable. Si le jardin ne permet pas de donner cette place sans incommodité, on met les marcotes ailleurs; mais il faut que ce soit dans un endroit où elles n'aient de Soleil qu'environ le tiers du jour.

On conserve beaucoup mieux les *œillets* sur les ais, élevés par des treteaux, qu'à plate terre. Les pluies d'Automne s'écoulent plus aisément. Les vers n'entrent point dans les pots. Ils ont plus d'air; ils pourrissent moins, & ils fleurissent mieux. Les *œillets* ainsi plantés & exposés, il ne s'agit plus que de les précautionner contre les méchantes pluies & les gelées, contre les pluies qui surviennent vers la fin du mois d'Octobre, & qui engendrent des taches sur les fanes des *œillets*, qui leur causent le plus souvent la mort.

On appelle taches, la gale & le charbon. Il y en a de différentes couleurs; les unes sont noires, les autres rougeâtres, & les autres tirant sur un gris-sale. Quoi qu'il en soit, elles sont tres-préjudiciables à l'*œillet*. Le remede le plus souverain est de nettoyer avec la pointe du canif la feuille qui en est atteinte, pour qu'elles n'étendent pas leur gangrenne, & qu'elles ne la communiquent pas à la tige; ou bien on coupe la feuille pour éviter le mal.

On empêche que l'*œillet* ne contracte cette maladie, en le préservant de la pluie au plus tard au commencement de Novembre; il faut pour cela ou le couvrir d'une toile cirée, ou le placer sous un petit toit qui soit dans le jardin, qui ne lui ôte point le grand air, mais qui le préserve de toutes méchantes influences. On l'arrose de tems en tems d'une eau qui aura été exposée au Soleil, & on le laisse dans cette situation jusqu'à la gelée. Les premieres gelées ne causent aucun dommage à l'*œillet*; au contraire, elles lui sont favorables; mais il faut le préserver des trop grandes & trop fortes gelées.

Quand la gelée devient âpre & piquante, sur-tout dans un commencement de Lune, il faut en diligence faire transporter l'*œillet* dans la serre; car les grands froids le font mourir. Si l'on n'a pas de serre, on le met dans quelque chambre bien close, au pis aller, à la cave, si elle n'est pas humide. Sa situation la plus favorable est celle du Midi, comme sont ordinairement exposées les orangeries. Les lieux humides sont très-dommageables à l'*œillet*. Il faut que la serre soit bâtie à rez de chaussée, & qu'elle ne soit point dans un enfoncement; car si la terre étoit humide, la moisissure s'attacheroit infailliblement à la plante, & la pourriture paroîtroit ensuite.

On ne doit point donner d'eau à l'*œillet* dans la serre, que le plus tard qu'on peut: on arroseroit à tort une plante qui n'a pas soif, & la trop grande humidité, qui se trouveroit dans le pot, pourroit y engendrer la pourriture. On feroit de plus monter l'*œillet* avant le tems, & il seroit plus exposé aux attaques du froid & de la gelée; mais par des raisons opposées, il ne faut pas le priver d'eau quand il en a besoin, pour empêcher la sécheresse, & qu'il ne se flétrisse; cela se doit faire avec prudence & modération. On a pour cela des petites terrines de terre, faites en forme de plateaux; on met un pot dans chaque terrine, successivement les unes après les autres, où l'on a versé de l'eau exposée au Soleil, environ une chopine mesure de Paris. Il suffit que la racine soit

abreuvée pour communiquer à la plante l'effet de cet arrosement, qui lui donne une force toute nouvelle, dont on ne tarde pas à s'appercevoir par la fermeté de ses feuilles.

On ne donne pas de l'eau à l'*œillet* dans un tems trop froid, ou la veille d'une gelée; & au lieu d'eau échauffée par l'ardeur du Soleil, on peut se servir d'eau de puits. Dans la serre on ôte les feuilles qui se trouvent séches, parce qu'étant plus susceptibles d'humidité, elles pourroient bien faire venir la pourriture qui est le mal le plus à craindre durant l'Hyver.

Les rats font la guerre aux *œillets*, quand ils sont dans la serre; il faut les en préserver par le moyen d'une pâte molle, faite avec quatre onces de vieux fromage, deux onces de beurre frais, une once & demie d'arsenic, un quart d'once de sublimé corrosif, sept ou huit grains de musc en poudre, une once & demie de farine d'avoine.

La meilleure & la véritable saison de sortir l'*œillet* de la serre est aux environs de Pâques, ou au commencement d'Avril, quand le tems n'est plus disposé à la gelée, & qu'on n'a plus à craindre la grêle, ni la neige. En attendant le tems doux, on dispose des couvertures pour placer l'*œillet* à couvert en cas de besoin, mais dans un lieu où le Soleil ne puisse point envoyer ses rayons. L'*œillet* qui a été long-tems enfermé, étant fort tendre, s'il étoit exposé au Soleil, s'affoibliroit, & il seroit difficile de le relever. Les plantes même les plus robustes ne doivent pas éprouver les ardeurs du Soleil, au sortir des lieux, où elles ont été enfermées. L'ombre est amie de toutes les plantes, & le Soleil du mois de Mars est quelquefois si chaud, qu'elle desséche la terre & les plantes qu'elle porte.

En transportant l'*œillet* de la serre, on le doit placer sur des ais à l'ombre, & lui donner une couverture, soit de paillasson, soit de toile cirée, soit de bois, laquelle se baissera ou se levera, à la vuë du bon ou du mauvais tems. Après avoir ainsi été exposé pendant huit ou dix jours à l'ombre, on lui donne une situation convenable, c'est-à-dire, ni trop, ni trop peu de chaleur, & jamais du côté du Midi. Le grand Soleil le desséche, l'affoiblit & le rend maigre; par une raison contraire, l'absence du Soleil le fait jaunir, retarde sa fleur, & la rend très-petite; c'est la plante du monde qui demande le plus de regle & de modération.

Le grand air lui est fort commode; l'*œillet* qui a été enfermé ne demande plus que des lieux spacieux. Les lieux marécageux, les prairies & les marais, qui sont voisins des lieux, où on cultive les *œillets*, ne contribuent pas peu à leur bon succès; c'est la raison pourquoi les *œillets* viennent plus beaux, plus gros & plus larges dans les Pays-Bas, que partout ailleurs.

Pour l'aspect du Soleil, celui du Levant, depuis six heures du matin jusqu'à onze, & celui du Couchant, depuis trois heures après midi jusqu'à six ou sept heures du soir, est le plus propre, parce qu'à ces heures-là l'ardeur du Soleil n'est pas si violente; mais le meilleur des deux est le Soleil levant. L'*œillet*, qui a été arrosé le soir précédent, ne doit point demeurer si long-tems dans sa bouë. Le Soleil levant est favorable à toutes les plantes, & particulierement à l'*œillet*, qu'il recrée visiblement, en le faisant monter peu à peu.

Il faut éviter de poser un *œillet* contre la muraille: 1°. Parce que n'ayant point d'air autour de sa tige, il ne pousse ses marcotes que d'un côté, ou s'il en pousse, elles languissent ou s'étouffent par le manquement d'air. 2°. La reverbération du Soleil, qui vient de la muraille & qui donne sur l'*œillet*, l'endommage notablement, & le séche par une ardeur trop violente. 3°. Cette situation engendre des maladies à l'*œillet*, le blanc particulierement.

particulierement. 4°. Les animaux qui en veulent à sa destruction trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer, comme les fourmis, les perce-oreilles, &c. Enfin les *œillets* doivent être placés dans un lieu spacieux, de façon que le Fleuriste puisse en faire la ronde, étant placés par degrés sur des treteaux, afin que les premiers ne puissent point couvrir les seconds, les seconds les troisiémes, & ainsi des autres, ni leur ôter l'air, ni le Soleil, ni la douceur des arrosemens.

L'*œillet* exposé & disposé de la façon, qu'on vient de le dire, veut être arrosé sur le soir, environ le Soleil couché, avec de l'eau tirée le matin, & versée dans un tonneau à bassin, exposé en un lieu où le Soleil donne le plus, pour être échauffée par l'ardeur de ses rayons, & lui faire perdre son froid naturel, qui est plus grand dans l'Eté que dans une autre saison.

En arrosant il faut autant qu'on peut épargner les feuilles. L'eau des rivieres dans l'Eté est excellente, parce qu'elle est légére & échauffée par les rayons du Soleil. Heureux les Jardiniers Fleuristes qui ont leurs jardins situés dans le voisinage des rivieres. L'eau des petits ruisseaux & des fontaines n'est convenable à l'*œillet*, qu'autant qu'elle est transportée dans des tonneaux & exposée au Soleil, parce que cette eau conserve toujours une certaine crudité, qui ne se dissipe qu'en la laissant long-tems reposer.

C'est la même raison pour laquelle on ne doit pas se servir d'eau de puits nouvellement tirée. L'eau bourbeuse & l'eau puante engendrent de la corruption, & ne sont pas moins pernicieuses à l'*œillet*. L'eau tiéde mise sur le feu, soit durant l'Eté, soit durant l'Hyver, est pire que toutes les autres. L'eau la plus convenable pour l'arrosement de l'*œillet*, & pour la commodité de celui qui le cultive, c'est celle de puits exposée dès le matin au Soleil, & versée sur le pot avec l'arrosoir, prudemment & dans le tems

Qui veut dans les grandes chaleurs de l'Eté se servir pour arroser les *œillets* d'une eau mélangée avec de la fiente de vache, ne fait point mal, pourvu que ce ne soit que deux ou trois fois au plus, & dans l'Eté; car la fiente de vache de soi-même est trop froide pour l'*œillet*, & qui voudroit s'en servir fréquemment empêcheroit le progrès de l'*œillet* en refroidissant la terre. Elle conserveroit trop long-tems l'humidité à l'*œillet* : elle feroit une espece de coüenne sur le pot, laquelle avec le tems pourroit bien causer de la pourriture à l'*œillet* : elle donneroit par sa graisse trop de nourriture à l'*œillet*, & le feroit crever dans son bouton : enfin cette eau mélangée de fiente de vache n'est bonne que pour donner quelque rafraîchissement à l'*œillet*, mais non pas pour le refroidir.

Quand l'*œillet* commence à pousser son dard, on doit ficher la baguette dans le pot, & à mesure qu'il montera l'arrêter à la baguette avec du fil ou du jonc; l'un & l'autre sont bons. Le fil pourvu qu'il soit gros & de chanvre. Le jonc, celui qu'on trouve dans les marais & prairies. On donne à chaque nœud de l'*œillet* un fil, ou un jonc, jusqu'au dernier nœud du maître bouton; c'est celui qui fleurit le premier, & qui est au plus haut dard.

S'il y a dans un même pot plusieurs marcotes, provenant d'un même pied, qui montent à dard, si on veut les laisser monter, & ne les pas châtrer, on doit aussi donner à chaque dard une baguette, & les arrêter comme ci-dessus. Si la plûpart des marcotes montent, & qu'il s'en trouve jusqu'à quatre ou cinq, on peut se servir des baguettes pour en faire comme des petites cages, qui soutiennent les montans de l'*œillet*.

Ceux qui arrêtent les montans d'un *œillet* à une seule & même baguette, & qui en font comme un fagot, étouffent la plante, empêchent la marcote de pro-

fiter, ne peuvent point ôter facilement les boutons inutiles & superflus, ni tenir l'*œillet* dans la propreté qu'il demande; ainsi leur méthode est mauvaise.

Châtrer l'*œillet*, c'est couper ses marcotes, lorsqu'elles montent à dard, dans le second nœud le plus voisin du pied de l'*œillet*. On en agit ainsi pour faire pousser plus aisément les petites marcotes, qui paroissent au pied de l'*œillet*. Quand l'*œillet* est arrêté à la baguette & châtré, il n'est plus question que de lui ôter les feuilles, que la chaleur du Soleil a séchées, & de lui donner un petit labour, lorsqu'il commence à pousser son bouton.

Avec un morceau de bois, fait en spatule de Chirurgien, large d'un pouce & d'une médiocre épaisseur, on grate la terre du pot de la profondeur de deux pouces, dans toute l'étenduë du pot, sans pourtant approcher plus près du pied de la plante que deux pouces à l'entour, pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. Ce labour contribuë à fortifier la plante de l'*œillet*, à rendre sa fleur plus grosse & plus large. Il donne de nouvelles forces à la racine, qui étoit resserrée par la dureté de la terre: il rend la terre plus légére: il lui donne plus de nourriture: il fait pousser plutôt le bouton, & il lui fait prendre une forme plus propre pour éclore une belle fleur.

Comme par ce labour le terreau, qui étoit sur le pot, est mêlé avec la terre, il faut en mettre de nouveau au-dessus du pot, qui soit bien pourri & réduit en terre, & lui donner un arrosement pour éviter que les vents ne le chassent hors du pot. Quand les arrosemens & les pluies ont tellement diminué la terre, qu'elle s'est affaissée jusqu'au dessous du cordon du pot, on remplit le pot de la même terre, dont il a été rempli en plantant l'*œillet*, jusqu'au milieu du cordon, & le reste jusqu'à rez du bord du pot de terreau de cheval, qu'il faut arroser comme on a dit, sans pourtant enfoüir l'*œillet*.

En laissant à un *œillet* tous ses boutons, on le fait venir trop petit: lui en ôter plus qu'il ne faut, c'est aussi l'exposer à se fendre dans son bouton. Pour remédier à ces deux extrémités, il n'en faut laisser ni trop, ni trop peu. En laissant trop de boutons, on altere le maître bouton, par la raison que le dard qui lui donne sa séve, la partage avec tous les autres, auxquels il la communique, & lui diminuë par conséquent sa vigueur, au point que sa fleur n'en est point si grosse; & quand on en ôte trop, c'est lui donner trop de séve & l'obliger à crever.

Ceux qui ne laissent qu'un bouton ou deux sur chaque montant de l'*œillet*, se mettent au hasard de ne pas joüir du fruit de leur travail; car il est bien difficile que le maître bouton ne creve par trop de séve. Il y a cependant des *œillets* auxquels il est bon de ne donner que deux boutons, mais ils sont en petit nombre. Le mieux est d'ôter les boutons qui poussent dans le premier & second nœud du dard, plus près du pied, pourvu qu'il reste encore quatre nœuds aux montans, qui aient tous poussé des boutons. On ne laisse sur chaque dard que quatre boutons; mais si l'*œillet* étoit sujet à crever, ou à devenir trop petit, suivant les connoissances qu'on en a, il faut lui laisser plus ou moins de boutons.

Du bouton d'un *œillet* également gros & long, on peut espérer une belle fleur, si l'espece de l'*œillet* est belle: il n'a pas besoin de la main du Fleuriste, il faut le laisser éclore sans impatience. Si le bouton est gros & court, ou s'il n'est point égal dans sa grosseur & dans sa longueur il se fend. Pour éviter cet inconvénient, on se sert de gros fil de chanvre; on arrête le bouton au tiers de sa cosse, sans le trop serrer, ce qui

l'empêcheroit de fleurir. Quand le fil est disposé autour de la cosse, pour qu'elle ne se fende pas, on ouvre la côte avec la pointe d'une épingle, ou d'une aiguille, ou d'un instrument propre à cela. On la fend également dans toutes ces jointures, jusques au fil, pour donner jour à la fleur, afin qu'elle sorte plus aisément du bouton.

Il y a quelques Fleuristes qui mettent l'*œillet* à l'ombre, lorsqu'il commence à sortir de ce bouton. Ils n'attendent point que sa fleur soit éclose. Ils prétendent qu'il fleurit ainsi avec plus de facilité & de beauté : mais comme les marcotes languissent à l'ombre, quand elles y sont trop long-tems, il est mieux de laisser fleurir les *œillets* dans leur situation, & leur exposition depuis le mois de Mars. Les rosées font qu'il fleurit plus promptement, que le blanc en devient plus grand, & que les marcotes n'en souffrent point : mais il faut les garantir de la grande ardeur du Soleil avec des especes de plats de bois, & autres inventions de la même nature, attachées avec un bâton qui les soutient ; car les fleurs, aussi-bien que les fruits, deviennent plus grosses à l'ombre ; elles mûrissent & séchent bien plutôt au Soleil.

Quand l'*œillet* est entierement épanoüi & fleuri, si l'on voit qu'il ne tourne pas bien ses feuilles, & qu'elles ne soient pas dans un bel ordre & un bel arrangement, on y supplée, en disposant tellement les feuilles avec les doigts de la main, bien nets, bien lavés & sans sueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur rang. Pour donner plus de largeur à la fleur, on peut plier les extrémités de la côte, cela donne moyen à l'*œillet* d'étendre ses feuilles sur la cosse, ainsi pliée par ses bouts. On appelle cette façon de traiter l'*œillet*, l'*ajuster*, le *peigner*, le *refendre*.

Il y a des *œillets*, qui ayant les feuilles extrêmement tendres & délicates les renversent, comme le *grand Chamhellan*, le *charmant de nos jours*, le *morillo de la Croix*, le *beau cramoisi*, & autres semblables. Ce seroit perdre la beauté de ces *œillets*, qui sont rares, si on ne soutenoit pas les feuilles qui se renversent. Il faut pour cet effet mettre derriere la feuille de l'*œillet* un petit carton de figure ronde, moins grand que la fleur de l'*œillet*, pour lui servir d'appui, & donner de l'éclat & une largeur merveilleuse. On en agit de même, quand l'*œillet* a cossé, afin que le carton supplée au défaut de la cosse dans l'endroit qu'il se trouvera crevé.

Trois sortes d'insectes attaquent l'*œillet* pour le détruire ; le *puceron*, qu'on appelle *pou verd* ; la *chenille verte*, & le *perce-oreille*. Un *puceron* seul ne peut faire aucun mal à l'*œillet* ; il est si petit, & si facile à contenter, qu'il ne peut pas lui dérober beaucoup de séve : mais une quantité prodigieuse se cache sous les fanes durant le jour pour en sortir la nuit, en prendre la séve & l'empêcher de profiter. On les ôte avec la plume, & on les écrase.

Il faut aller à la découverte de ces petits insectes le matin au Soleil levant, on les trouve assemblés sous les feuilles de l'*œillet*, & en deux coups de doigt, on en fait quelquefois un massacre de plus de mille. Ils s'adressent particulierement aux *œillets* violets & aux plus délicats, ne voulant pas trouver de résistance.

La *chenille verte* fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'*œillet*. Elle ne suce pas seulement la séve, mais elle le ronge, coupe le montant, & se cache ordinairement le jour sous le cordon du pot : mais laissant une espece de mousse blanche dans le nœud de l'*œillet*, on connoît à cette marque qu'elle est cachée ou sous le cordon du pot, ou sous l'*œillet* même, & quelquefois aussi dans cette mousse, qu'il faut soigneusement ôter avec les doigts.

Le *perce-oreille* attaque l'*œillet* de toutes parts, dans son montant, dans son bouton, & dans sa fleur. Dans son montant, il ronge l'écorce : dans son bouton, il s'y fait ouverture, avant que la fleur soit éclose : dans sa fleur, il coupe la racine des feuilles, qui faisoient sa beauté, & dont elle se trouve dépoüillée au Soleil levant. Pour éviter le mal que cet insecte peut causer, entre tous les remedes, le plus court & le plus prompt est de faire des petits cornets de papier, de carte ou de drap, qu'on fiche le soir sur le bout des baguettes. On les visite le lendemain matin : mais pour les exterminer, il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide. Ils s'y amassent en troupe, & il est facile de les y tuer.

Il y a encore d'autres insectes, qui font la guerre à l'*œillet*, comme une espece d'*araignée verte* & venimeuse, le *limaçon*, la *fourmi*, & une espece de *chenille blanche*. L'*araignée verte*, au commencement de l'Automne, se jette sur le feuillage de l'*œillet*, où elle file une toile, dont elle se couvre. Il faut chercher cet insecte & le détruire. Le *limaçon*, dans les lieux humides & aquatiques, s'attache aux dards & aux montans de l'*œillet*, les coupe en deux, & après avoir bavé sur toutes les fleurs cherche une autre branche pour la ronger. Il faut pareillement lui faire la guerre. Les *fourmis* veulent venir aux fleurs d'*œillets* : pour les en empêcher, on met du miel dans un gobelet, posé près des pots, elles iront toutes au miel, & laisseront les fleurs. La *chenille blanche* fait aussi un grand dégât ; elle se retire le jour sous le pot de l'*œillet*, le long des bords, ou dans le nœud des petites baguettes & ravage la nuit. Le seul remede est de la surprendre & de l'écraser.

La pluie, le Soleil, le grand arrosement, le perce-oreille, & la fourmi blessent l'*œillet* dans sa fleur & en ternissent l'éclat. Pour le préserver de tous ces accidens, c'est de faire un toit, soit de paillassons, soit de bois, dans un lieu où le Soleil n'envoie point ses rayons, ou du moins les plus ardens : on y dispose des treteaux pour y poser des ais à la distance de quatre doigts de la muraille, on y place l'*œillet* fleuri ; & afin que le perce-oreille & la fourmi ne se servent pas des treteaux, comme d'une échelle pour venir attaquer l'*œillet* fleuri, on pose les pieds des treteaux dans des petits plateaux de bois, ou dans des petites terrines de terre, qu'on tient toujours pleines d'eau, en les remplissant tous les jours. Ces petits animaux, qui abhorrent l'eau, n'osent se mettre à la nage pour butiner l'*œillet*.

On ne donne d'arrosement à l'*œillet* fleuri, qu'autant que les marcotes en ont besoin pour ne point languir ; car l'*œillet* n'en a pas besoin pour sa fleur. Il n'y a que les rejettons qui en demandent ; mais aussi-tôt que la premiere fleur est passée, qui est toujours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arrosement copieux & abondant à l'*œillet*, & de le porter dans le lieu où il étoit avant sa fleur, afin de lui donner lieu de former sa graine.

Pour faire grainer un *œillet* en sortant de l'ombre, où il étoit pendant sa fleur, on le place, après sa premiere fleur passée, dans sa premiere situation, & dans l'aspect du Soleil où sa fleur a fleuri. Après qu'il y a demeuré quelque tems, pour souffrir peu à peu la chaleur, vers le 8. Septembre on l'expose au Soleil du midi, & on l'arrose fréquemment pour l'obliger à grainer plus facilement. Il faut faire choix de ceux qui sont plus féconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de soin, durant le tems qu'elle se forme, & la faire venir en maturité : les uns grainent plus facilement que les autres.

La saison la plus ordinaire de cueil-

lir la graine d'*œillet*, c'eſt ſur la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, quelquefois plutôt, quelquefois plus tard, ſelon la diſpoſition des tems. Quand on a cueilli la graine, on met chaque eſpece dans un papier ſéparé & noté pour les diſtinguer. Après l'avoir laiſſée ſécher ſuffiſamment, enſorte que l'humidité ne puiſſe pas la corrompre, on ſeme chaque ſorte de graine ſéparément dans des terrines, donnant à chacune une marque chiffrée, pour connoître les eſpeces qui réuſſiſſent, & les ſéparer de celles qui dégénerent.

La ſaiſon pour ſemer l'*œillet* eſt différemment obſervée. Les uns ſement ſa graine en Automne, les autres au Printems. La façon de ſemer les *œillets*, c'eſt de remplir les terrines, dont on veut ſe ſervir, de terre compoſée de moitié de terreau de cheval, & moitié de terre de marais, ou de ſable noir, juſques au cordon de la terrine, & de répandre enſuite la graine ſur la terre & de l'affaiſſer avec le plat de la main. On remet enſuite de la même terre, juſqu'au milieu du cordon de la terrine, le reſtant juſqu'au rez du bord de terreau de cheval, & après avoir donné un arroſement conſidérable ſur la terrine, on l'expoſe au Soleil pour faire pouſſer la graine.

Le tems de mettre le plan de l'*œillet* en terre, c'eſt ordinairement dans le mois de Juillet, ou au commencement d'Août, après la premiere pluie qui ſurviendra. Il ne le faut pas faire durant la ſécheresse, car le plan ne reprendroit point, quelque arroſement qu'on pût lui donner : mais en attendant la pluie, en le couvrant durant ſept ou huit jours de quelque toile cirée, ou de paillaſſons, pour le mettre à l'abri de l'ardeur du Soleil, comme on fait pour les giroflier, par l'humidité, dis-je, qu'il reçoit de la terre, par l'ombre qu'il a, & par l'arroſement qu'on lui donne de tems en tems, il prend vigueur, il ne ſe flétrit point & ſes racines deviennent bonnes & fortes.

Les maladies les plus ordinaires de l'*œillet*, ſont le *blanc*, la *pourriture*, le *jaune*, & le *hâle*.

Le *blanc* eſt une eſpece de tache blanche, qui s'attache aux fanes de l'*œillet*, & dont peu à peu, comme une peſte, elle gagne le cœur, enſorte que la mort s'enſuit, quelque diligence qu'on puiſſe apporter à couper ſes fanes ; ce venin eſt ſi mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extrémité des fanes, il ne laiſſeroit pas de cauſer les mêmes ravages, que s'il s'étoit attaché d'abord au corps de la plante ; c'eſt ce qui fait croire à tous les Curieux que c'eſt une maladie interne qui vient de la racine, & qui ſe communique par la ſuite au reſte de la plante. La cauſe de cette maladie vient d'une trop grande ſécheresse, d'une mauvaiſe expoſition, d'un mauvais arroſement, des broüillards & autres accidens. Le *blanc* eſt une maladie incurable.

Mais on en peut préſerver l'*œillet*, en ne l'expoſant point aux nuits froides & aux broüillards : le grand air lui eſt propre, & on remarque que les *œillets* élevés dans les jardins de Campagne ſont moins ſuſceptibles du *blanc*. On doit arroſer plus abondamment & plus fréquemment les *œillets* malades, & les laiſſer guérir d'eux-mêmes. Il faut reconnoître les *œillets*, qui ſont le plus ſujets au *blanc*, pour en avoir plus de ſoin & les en préſerver.

La *pourriture* eſt une eſpece de gangrenne, qui ronge l'*œillet* petit à petit. Elle vient ordinairement de la trop grande humidité de la terre, de trop d'ombre, des mauvaiſes eaux, des lieux humides, &c. Quand elle n'a point atteint le cœur de l'*œillet*, mais qu'elle demeure au pied, on peut ſauver l'*œillet* en coupant, avec le bout du canif, tout ce qui ſe trouve pourri au pied, juſqu'au

vif : ensuite on bouche la plaie qu'on lui a faite, avec de la cire molle, pour empêcher que l'eau & l'humidité n'y puisse trouver entrée. On peut par ce moyen sauver les marcotes qui sont au pied, en les marcotant de bonne heure : mais il ne faut pas s'attendre qu'il porte une belle fleur cette année-là. Si quelques-unes des marcotes ont de la *pourriture*, on les retranche comme des membres pourris, afin qu'elles ne corrompent pas les autres, ni le pied.

Le *jaune* est à l'*œillet* ce que la jaunisse est aux femmes. Elle vient d'une eau mauvaise retenuë trop long-tems dans le pot, qui par une humidité excessive & maligne, a vicié la racine de l'*œillet*, en sorte qu'il languit & devient jaune. Le remede, autant qu'on en peut donner à une plante à demi-morte, est d'exposer l'*œillet* en un lieu, où le Soleil envoie ses rayons deux heures le matin sans l'arroser, ni lui donner la pluie du Ciel jusqu'à tant que cette grande humidité qui est dans le pot soit passée, & que la racine qui étoit enfermée comme dans un cloaque de bouë, soit desséchée. Cette maladie vient ordinairement du défaut des issuës qui doivent être au fond du pot de l'*œillet*, ce qui fait que l'eau y demeure, & y croupit, n'ayant point d'écoulement.

La *hale* est une tache qui vient ordinairement sur les fannes de l'*œillet*, & gagne peu à peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées. Cette maladie vient ordinairement dans le Printems & dans l'Automne, par les vilains broüillards & les pluies froides, quelquefois aussi durant l'Hyver par l'humidité de la terre & du tems. Les *œillets* qui y sont le plus sujets ; sont ceux de couleur de rose & de chair, comme l'*indicrose*, la *maréchale* ; les *incarnats* en sont aussi susceptibles. Pour empêcher le progrès de cette maladie, il faut ou couper les fanes qui en sont atteintes, ou les grater avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne se communique à la tige.

On distingue les *œillets* en *œillets* violets, en *œillets* rouges, en *œillets* incarnats, en *œillets* de couleur de rose, en *œillets* piquetés & en *œillets* tricolor. Nous n'en donnerons pas la liste, ce sont des noms que chaque Fleuriste emploie suivant sa fantaisie. De plus nous parlons des principaux dans le corps de cet ouvrage, suivant les listes qui en ont été faites par LA QUINTINIE & MORIN.

Voilà en abregé ce qui concerne la qualité des beaux *œillets*, les pots pour les planter, la terre qui leur est nécessaire, la façon de les marcoter, celle de les œilletonner & de les empoter, le tems de les mettre dans la serre, celui de les sortir de la serre, leur arrosement, leur culture à mesure qu'ils poussent leurs dards. La maniere d'en ôter les boutons superflus, celle de les aider à fleurir, le lieu qui leur est propre quand ils sont en fleur, leur graine & leur maladie.

Mais comme l'*œillet* est la plus délicieuse de toutes les fleurs, tant par son odeur agréable, que par la beauté de ses couleurs, nous ajouterons encore ici pour faire plaisir au Lecteur tout ce que dit M. BRADELEY de cette fleur admirable.

» Il est bien difficile, dit-il, de faire
» l'énumération de toutes ses variétés.
» Sa graine en produit tous les ans de
» nouvelles. Les Jardiniers Anglois di-
» visent l'*œillet* en cinq classes, qu'ils
» distinguent par les noms de *piquetés*,
» de *dames peintes*, de *béazarts*, d'*étin-*
» *celans* & de *flambés*. Les *œillets pique-*
» *tés* ont toujours le fond blanc, & sont
» tachetés ou imprimés, comme on dit,
» de rouge ou de pourpre. Les *dames*
» *peintes* ont les pétales colorés en dessus,
» de rouge ou de pourpre, & tout-à-fait
» blancs en dessous. Les fleurs de *béa-*
» *zarts* sont rayées & diversifiées de
» quatre couleurs ; les *étincelans* ne sont
» que de deux couleurs, mais toujours par

» raies ; & les *flambés* ont un fond rou-
» ge toujours rayé de noir ou de cou-
» leur bien brune. Chacune de ces
» classes est fort nombreuse, mais sur-
» tout des *piquetés*, dont j'ai vu, dit l'Au-
» teur Anglois, plus de cent especes dif-
» férentes dans un jardin, qui toutes
» portoient le nom de quelque personne
» de qualité. «

» Les Fleuristes font aussi dépendre
» les qualités de ces fleurs de la forme
» de leur cosse ; l'espece de celles qui
» fleurissent sans se crever, sont appel-
» lées fleurs à cosses longues ; celles
» dont les pétales ne peuvent pas se con-
» tenir dans les bornes du calice, sont
» nommées fleurs à cosses rondes. J'ai
» mesuré, dit Bradeley, des fleurs des der-
» nieres especes qui avoient plus de quatre
« pouces, mais j'ai entendu parler de quel-
» ques-unes, qui sont beaucoup plus
» grandes. « Ces fleurs ne sont pas d'u-
ne certaine hauteur fixe ; les unes fleu-
rissent à près de quatre pieds de haut,
d'autres à deux pieds. Le tems de leur
fleur est aussi incertain que leur hau-
teur. Quelques-uns commencent à fleu-
rir en Juin, d'autres seulement au mois
d'Août ; mais cela vient des différentes
saisons de les semer. Celles que l'on se-
me au mois de Mars, fleurissent bien
plutôt que celles qu'on ne met en terre
qu'au mois de Mai, parce qu'elles ne
fleurissent qu'au mois d'Août. Cepen-
dant le fort de leur fleur est environ le
milieu de Juin, & c'est alors que les
Fleuristes en amassent beaucoup pour
faire voir leurs variétés, & donner des
noms à leurs especes nouvelles.

On a dit que ces fleurs se perpétuent
de graine en couchant leurs branches ;
& comme elles sont si particulierement
admirées par les Amateurs du
Jardinage, Bradeley indique la maniere
de les cultiver. Commençant par la
graine & la façon de la semer, il ren-
voie le Lecteur à son second chapitre
de la premiere partie, où en traitant de
la génération des plantes, il a expliqué
comment la poussiere d'une fleur peut
impregner & féconder les semences d'u-
ne autre, & comment par cet accou-
plement casuel les semences sont telle-
ment changées, qu'elles produisent
des plantes différentes de la mere plan-
te. Il fait pareillement voir pourquoi
les fleurs doubles portent rarement de
la graine, c'est-à-dire, comme il le con-
jecture, parce que les parties mâles ne
sont pas parfaites chez elles, ou que la
multitude des pétales les empêchent de
faire leurs fonctions. Cette considéra-
tion le détermine à avertir les Fleuristes
curieux, de planter de toutes les bon-
nes especes de leurs *œillets* carnés dou-
bles au milieu des carreaux sur une li-
gne, & de mettre de chaque côté au
moins deux rangées des especes simples
de couleurs choisies, & entre elles quel-
ques pieds d'attrape-mouche, ou d'*œillets*
de la Chine ou des Indes, qui possedent
toutes les variétés de couleurs extraor-
dinaires. Les *œillets* de la Chine & les
attrape-mouches portant des fleurs sim-
ples, ainsi que les *œillets* carnés, pour-
ront trouver moyen de faire passer leur
farine dans les cellules de quelques dou-
bles, & d'y mêler leur graine, au moyen
de quoi on pourra non-seulement en
recueillir une plus grande quantité qu'on
ne l'espéroit, mais encore on est assuré
d'en avoir beaucoup d'especes variées.
Si on est assez heureux pour voir que
les vaisseaux à graine commencent à
grossir, il faut les garantir avec soin &
de l'humidité, & des insectes qui leur
font la guerre, & dont nous avons par-
lé plus haut. A l'aide de ces précautions,
on peut espérer de trouver les graines
prêtes à recueillir vers la fin de Septem-
bre. Cette opération se fait, s'il est possi-
ble, par un tems sec. On cueille la graine
avec les tiges sur lesquelles elle a crû ;
on l'expose au Soleil à travers un verre
pendant un mois ou deux sans ouvrir
aucune des cosses ou siliques de graine,

jusqu'à ce qu'on la seme, ce qui se fait au mois d'Avril dans une terre préparée.

Bradeley recommande, n'importe pour quelle espece d'*œillet*, de prendre deux charges de terre sabloneuse, à laquelle on ajoutera une charge de terre à melon bien consommée. On mêle le tout ensemble, & on le met quelque tems en monceau pour se fondre; après quoi on le passe par le crible une seconde fois, soit pour y semer la graine, soit pour y coucher les tiges ou y planter les racines; après avoir rempli des pots de cette terre, & l'avoir applanie au sommet, on y répand la graine, on la recouvre d'un demi-pouce de la même terre composée: on la presse avec une planche, & on la laisse exposée à l'air. La graine leve au bout de trois semaines, & les jeunes plantes sont assez fortes pour être transplantées au mois de Juillet suivant. On doit les placer à dix pouces de distance les unes des autres, on les garantit du Soleil avec des paillassons pendant environ trois semaines, en les découvrant tous les soirs, afin qu'elles puissent recevoir les rosées rafraîchissantes. La seconde année après qu'elles ont été semées, on peut, dit Bradeley, espérer de ces plantes plusieurs variétés, qui font le plus grand agrément du Jardinage.

Par rapport aux marcotes d'*œillets*, il dit qu'il y a des gens qui aiment mieux les laisser sur les vieilles racines jusqu'au mois de Mars, avant que de les transplanter; mais c'est ce qu'il n'approuve pas, parce qu'il a éprouvé qu'en les transplantant au Printems, elles courent risque de périr, ou elles produisent des fleurs plus tardives & moins grosses. Au contraire quand on leve les marcotes en Automne, & qu'on les transplante dans des pots ou des plates-bandes où elles doivent fleurir, on est certain qu'elles produiront des fleurs plus fortes & de meilleure heure; & outre cela les marcotes seront bientôt en état d'être marcotées elles-mêmes. Soit qu'on transplante ces fleurs en Automne ou au Printems, il avertit le Planteur qu'il faut les tenir à l'ombre, & les garantir du Soleil pendant une quinzaine de jours après les avoir plantées, & de préparer toujours pour l'Hyver quelques endroits pour les mettre à l'abri en cas qu'il survienne de fortes gelées.

L'*œillet* est bon pour la paralysie, pour les vertiges & pour l'épilepsie; il excite la transpiration, résiste au venin, est cordial & céphalique. On fait de l'*œillet* rouge simple un sirop, une conserve qu'on prend le matin de la grosseur d'une noix.

ŒILLET D'INDE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, grosse comme le pouce, noüée, rameuse. Ses feuilles sont semblables en quelque maniere à celle de la tanésie, oblongues, pointuës, dentelées à leurs bords, rangées plusieurs sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont radiées, rondes, belles, quelquefois grosses comme le poing, de couleur jaune ou dorée. Ses semences sont oblongues & noires. Sa racine est attachée à la surface de la terre par beaucoup de fibres menuës & molles. Quelques Botanistes prétendent que cette plante est un poison. Il y a plusieurs especes d'*œillet d'Inde*. Cette plante se cultive dans les jardins; elle vient de graine, se seme sur couche au mois d'Avril, & se transplante quand les jeunes plans sont assez forts pour cela. L'*œillet d'Inde* fait un bel effet dans les plates-bandes des parterres. Liger.

ŒILLET D'ALLEMAGNE. Cette plante a les fleurs fort agréables, & a la différence des autres *œillets* de ce genre, qui varient. Celui-ci paroît toujours d'un rouge enflammé, & a les feuilles de la fleur plus larges. L'*œillet d'Allemagne* vient de graine, & se cultive comme l'*œillet de Poëte*.

ŒILLET

ŒILLET DE POETE, cette fleur est des plus agréables. Elle se multiplie de trois manieres; sçavoir de graine, de rejettons éclatés, & de boutures. Pour commencer par la graine, on la seme au mois de Septembre, ou en Octobre sur couche, ou en pleine terre bien préparée, & toujours à claire-voie.

Si-tôt que les *œillets de Poëte* sont levés & assez forts pour être transplantés, on les met en plate-bandes de parterre ou dans des découpés; & pour les garantir du froid pendant l'Hyver, on les couvre de grande paille. Ils restent ainsi jusqu'au mois de Mars, qu'on les transplante comme on a dit. On seme aussi de ces *œillets* sur couche au mois de Février ou de Mars. Etant transplantés, il faut les arroser dans leur besoin, & les sarcler.

La maniere de multiplier les *œillets de Poëte* par rejettons éclatés avec racines, se fait ainsi. Déplantez-en le pied, ôtez-en tout ce que vous y trouverez de mort, & ensuite éclatez-en les rejettons l'un après l'autre; cela fait, plantez-les jusqu'à l'œil qui paroît verd, pressez la terre contre pour en faciliter la reprise; arrosez-les, & les laissez agir. Ce travail se fait au commencement du Printems.

Cette plante vient aussi de bouture, en cette maniere. On prend des rejettons poussés du pied, on les fiche en terre jusqu'à moitié de leur longueur dans des baquets ou dans des pots qu'on porte à l'ombre, pour en faciliter la reprise. C'est au mois de Juin que cela se fait, & ces boutures restent en terre jusqu'à la fin de Septembre, qu'on les leve pour les planter où on les souhaite. Liger.

ŒILLETERIE, lieu planté de différens œillets. On a vu des Curieux d'œillets, qui ont eu jusqu'à 200. pieds d'œillets différens dans leur *œilleterie*.

ŒILLETON, rejetton d'œillet. Il se dit aussi des bourgeons qui sont à côté des racines, des artichaux & autres plantes. Les *œilletons* sont les nouvelles productions qui naissent aux pieds des artichaux. Liger. On détache les *œilletons* pour multiplier les plantes, car ils sont comme autant de petits œufs, qui renferment une plante semblable à la mere d'où on les a tirés. On ôte aussi les *œilletons*, parce qu'ils empêchent les œillets de bien croître, & les artichaux de bien produire leur fruit.

ŒILLETONNER, ôter les œilletons des œillets, des artichaux & des autres plantes. *Voyez* à ŒILLET la maniere d'*œilletonner*.

ŒNANTHE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, canelée, rameuse. Ses feuilles sont découpées en parties longues & menues, mais les supérieures le sont moins. Ses fleurs sont en parasol, petites, composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées chacune en fleur de lis de France, de couleur blanche. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succéde un fruit à deux graines, un peu longues, garnies à leur extrémité d'en haut de quelques pointes. Ses racines sont à navets, noirâtres par dehors, blanches en dedans. Cette plante croît dans les lieux marécageux; elle est propre pour faire passer les urines & le calcul des reins, & pour ouvrir les obstructions. Il y a d'autres especes d'*œnanthe*.

ŒUF, corps que les oiseaux, les poissons & quelques insectes poussent au dehors, qui contient leur semence, & qui produit leur semblable quand il est éclos. Les *œufs* dont on se sert ordinairement pour multiplier une basse-cour, sont les *œufs* de poules ordinaires, ceux de poules d'Inde, d'oies & de cannes. Tous ces *œufs*, hors ceux des poules, ne sont guères d'usage en cuisine, c'est pourquoi on n'en ramasse qu'autant qu'il en faut pour en mettre couver. Mais pour les premiers, on ne sçauroit en

avoir trop dans une maiſon, c'eſt pourquoi on en conſerve le plus qu'on peut, ſoit pour la nourriture, ſoit pour vendre. Les *œufs* ſont de ces denrées qu'on peut garder d'un tems à un autre; voici comment, ſelon LIGER. Les *œufs* les plus propres à garder, ſont ceux qui viennent au mois d'Octobre; on prend du ſon, du ſel & des ſciures de bois de chêne, ou bien de la paille & des cendres, on y met les *œufs*. D'autres les mettent dans un tas de bled, d'avoine, ou de millet; d'autres, ſans tant de myſtere, prennent ces *œufs*, & les mettent doucement & ſimplement dans des caiſſes de bois, qu'il faut mettre dans un lieu frais en Eté & chaud en Hyver.

L'ŒUF DE PAQUE, terme de Fleuriſte; tulipe qui eſt rouge enfoncé, & blanc d'entrée. MORIN.

OFFUSQUER, les Jardiniers diſent, cet arbre *offuſque* la vuë par la confuſion des branches qu'on y a laiſſées. Ce buiſſon, conduit comme il eſt, *offuſque* les yeux, LIGER; c'eſt-à-dire, qu'il eſt mal taillé, & qu'il fait un mauvais effet à la vuë.

OIE, gros oiſeau domeſtique qui marche en troupe. Une baſſe-cour n'eſt jamais aſſez fournie, s'il n'y a des *oies*. Il eſt vrai qu'elles ſont fort gourmandes, & qu'elles cauſent beaucoup de dégat; mais on s'en garantit avec un peu de ſoin. On en eſt récompenſé par le grand profit qu'elles apportent. Leurs plumes, leur chair, leur graiſſe, leurs œufs, dont elles font par an trois pontes très-abondantes, tout en fait du profit, d'autant qu'elles vivent juſqu'à vingt, vingt-cinq ans, même juſqu'à ſoixante, ſelon quelques Auteurs. On prétend qu'elles ſont aſſez vigilantes pour ſervir de ſûre garde la nuit, parce qu'au moindre bruit elles ſe réveillent, & font de grands cris qui avertiſſent.

On les plume deux fois par an; la premiere un peu après la Saint Jean-Baptiſte, & la deuxiéme au commencement de Novembre; mais avec plus de modération, à cauſe du froid qui approche, & qui les morfondroit. Lorſqu'on ôte la plume aux jeunes *oies*, il faut en faire autant à leurs meres. C'eſt le ventre, le col & le deſſous des ailes qu'on leur plume ordinairement, parce que ces parties ſont les plus couvertes de duvet, dont on fait les bons lits. On leur arrache auſſi quelques groſſes plumes des ailes pour écrire. La plume des *oies* mortes n'eſt pas ſi bonne, que celle des *oies* vivantes, ou de celles que l'on plume auſſi-tôt qu'on les a tuées.

On fait un meilleur ménage de la chair d'*oie* que de la chair de poule, car celle-ci pour être bonne veut être toujours mangée fraîche, au lieu que celle d'*oie* n'eſt jamais meilleure au pot que lorſqu'elle eſt ſalée. Les gens riches de la campagne en ont toujours proviſion pour plus de quatre mois, après que la ſaiſon de les tuer eſt paſſée. Les *oies* ſont graſſes en Décembre & Janvier; on prend cette ſaiſon pour les ſaler. Pour la graiſſe, lorſqu'on l'a fonduë, on la met dans des pots de terre bien bouchés, après l'avoir un peu ſaupoudrée de ſel. Elle ſe conſerve beaucoup.

Il y a deux eſpeces d'*oie*, la domeſtique & la ſauvage. La domeſtique vole difficilement, & s'éleve peu de terre. La ſauvage vole haut, & avec beaucoup de légéreté. L'une & l'autre nourrit beaucoup; on les mange principalement en Hyver. Comme l'*oie* eſt un amphibie qui aime fort les lieux aquatiques, & que ſa fiente gâte les prés, brûle l'herbe, & qu'il eſt fort gourmand, il faut avoir quelque riviere, ruiſſeau ou étang, ou du moins une bonne mare ou vivier, pour les y faire barboter. Le nombre des *oies* qu'on veut avoir dépend de la fantaiſie; mais pour le plus, ſept femelles & deux mâles ſuffiſent pour en garnir une baſſe-cour, quelque grande qu'elle puiſſe être, quoique ce ſeroit aſſez d'un mâle; mais ce n'eſt que dans la

crainte que le jard unique vînt à manquer par quelque accident.

Quant au choix des *oies*, il faut observer de les prendre de la grande taille & d'un œil fort gai. Les uns tiennent pour les blanches, & disent que la chair en est meilleure, & que les femelles pondent en plus grande abondance que les grises. D'autres préférent les grises, & ceux qui paroissent prendre le plus sûr ne s'arrêtent point à la couleur, & n'ont égard qu'à la grosseur. On en peut mettre environ trente dans chaque toit, & on y fait des séparations avec des claies comme aux moutons, pour empêcher que les vieilles ne battent les jeunes. Il faut tenir le lieu sec, & leur donner souvent de la paille fraîche, nette & déliée.

Tout le monde sçait que les *oies* vivent d'herbes & de grains, mais il faut bien prendre garde qu'ils n'aillent dans les vignes, dans les jardins, ni dans les bleds, sur-tout lorsqu'ils commencent à monter en tuyaux. C'est pour les en écarter, autant que pour les rendre plus tendres & plus délicates, qu'il faut avoir quelque ruisseau ou mare pour les y mettre. Il est bon même de tems en tems d'appaiser la grosse faim de ces animaux voraces, en leur donnant des feuilles de chicorée, de laituës, ou du cresson haché; ils en font moins de dégat. Ils s'accommodent fort bien de toutes sortes de légumes détrempées avec du son dans de l'eau tiede. Les orties & les ronces ne leur valent rien, encore moins la jusquiame, qu'on appelle la mort aux *oisons*, & la ciguë, qui les endort souvent tant qu'ils en meurent. On conduit les *oies* jeunes & vieilles au pâturage avec les dindes.

Il faut avoir soin de les tenir toujours éloignées des Villes, des jardins & des bleds, sur-tout quand ils sont en herbes ou en tuyaux foibles, car elles les déracinent & mangent une piece de bled en une demi-journée, ce qu'on voit souvent faire aux *oies* sauvages dans leurs lieux de passage, comme en Artois, Hainault & Hollande. Leur fiente est aussi contraire aux herbes, gâte les prés, & brûle si bien la terre, qu'elle ne repousse plus d'herbes, ou du moins n'en repousse de long-tems dans les endroits où elles ont fienté.

Pour empêcher les *oies* de passer les haies, d'aller dans les bleds, & d'entrer dans les jardins, on les bride, c'est-à-dire, on leur passe une plume à travers les ouvertures qu'elles ont à la partie supérieure du bec, à peu près de la même maniere qu'on met des anneaux aux nez des cochons, pour les empêcher de fouiller la terre; & des bâtons au col des chiens, pour les empêcher de chasser, ou d'entrer dans les vignes.

Il n'y a point de volaille qui rende plus d'œufs que les *oies*, lorsqu'elles sont bien nourries & conduites comme il faut. On a vu des femelles, qui ont pondu chacune jusqu'à cent œufs. C'est pourquoi la véritable œconomie veut qu'on les nourrisse bien, pour les laisser toujours pondre & rarement couver. Il faut ne leur permettre de pondre que dans leur toit. Il suffit de les y avoir mis pondre une seule fois, pour qu'elles y pondent toujours. Elles font trois pontes par an, la premiere commence en Mars. Les *oies* ne couvent que leurs propres œufs, encore n'a-t'on gueres coutume de les faire couver, parce que l'on tire plus de profit de leurs œufs que de leur couvée. Si c'est une *oie* qu'on fait couver, il faut lui mettre sa mangeaille (qui sera de l'orge dans de l'eau) près de son nid, pour qu'elle ne le quitte point ou peu; car il n'y a point d'oiseau de basse-cour, qui couve avec plus d'attache que l'*oie*. Il faut toujours leur donner à manger au même endroit & à la même heure, car la plûpart des *oies* reviennent toujours manger à la même heure & au même endroit où elles ont une fois mangé, & qui y manqueroit une seule fois,

risqueroit de faire morfondre les œufs, ou bien de dégoûter la mere, & de l'altérer au point qu'elle ne pourroit plus conduire sa couvée au terme.

Comme les poules communes sont plus propres à couver toutes sortes d'*œufs*, que les autres, on s'en sert pour avoir des *oisons*. On fait choix des plus grosses & des meilleures couveuses. Cinq ou six suffisent à chacune. Il y en a qui lui en donnent jusqu'à huit. On fait aussi couver les œufs d'*oie* par une poule d'Inde, qui couve jusqu'à onze œufs. Les *oisons* comme les dindes sont un mois à éclore. Le tems de mettre couver les œufs d'*oie*, est toujours immédiatement après qu'elles ont fait leur ponte.

Quand les *oisons* sont éclos, il faut pendant huit ou dix jours les tenir enfermés avec leur mere, & ne les point laisser manquer de nourriture; après ce tems on choisit un beau jour pour les lâcher. On doit sur-tout éviter la pluie, qui leur est mortelle dans ces premiers jours de liberté. Quoiqu'ils aiment dès lors à nager sur l'eau, on a soin qu'ils ne se mêlent pas avec les plus grands, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour se bien défendre des coups auxquels les nouveaux venus sont exposés.

Avant de mener paître les jeunes *oisons*, il est bon de leur donner du cresson alenois, des raves, des laitues ou des feuilles de chicorée hachée fort menu; tout cela leur est fort salutaire, & ils ne sont plus exposés à s'aller tordre le col, quand on les abandonne à leur grosse faim. Outre l'herbe qu'ils paissent dans les commencemens, on leur donne encore de tems en tems un peu de millet, de l'orge bouilli, puis après des criblures de bled, ou du grain tel qu'on le juge à propos, On les nourrit ainsi jusqu'à la mi-Octobre, qu'on en prend autant qu'on le souhaite pour les engraisser séparément des autres de la basse-cour.

Les *oies* sont très-insipides si elles ne sont grasses. On prend à la mi-Octobre celles qu'on veut engraisser, sur-tout des jeunes. On les plume entre les jambes, & on les enferme dans un lieu fort étroit & ténébreux, afin que leur nourriture ne se dissipe point, & se convertisse en aliment & en graisse; si l'on n'a point de lieu assez obscur pour les mettre, il faut leur crever les yeux, & ne les point laisser manquer de mangeailles ni de boisson. Le lieu pour engraisser les *oies* doit être chaud, autrement leur nourriture se convertiroit plutôt en chair qu'en graisse. Il y en a qui les mettent dans un cellier, ou dans la cave; d'autres qui se contentent de les mettre sous des mues pour les engraisser.

Les *oies*, quoique fort sales, veulent être toujours tenues fort proprement, sur tout quand on veut qu'elles engraissent promptement. Pour cet effet leur nourriture, dont on doit ne les point laisser manquer, sera du millet, de l'avoine, des pois & des féves bouillies dans de l'eau, ou bien des choux hachés & bouillis, avec un peu de son, du gland concassé, des raves coupées par morceaux ou autres choses semblables. La farine de froment ou d'orge détrempée dans de l'eau chaude, en sorte qu'elle fasse une bouillie épaisse, & toutes sortes de criblures de bled leur sont excellentes, de même que le bled sarasin & l'eau sablée. Il y en a qui les engraissent comme des chapons, c'est-à dire, avec une pâte de farine d'orge ou de bled de Turquie. D'autres pour leur aiguiser l'appétit, & les faire manger & engraisser davantage, leur donne du charbon broyé, outre les mangeailles ci-dessus qu'on leur donne séparées de ce charbon. C'est assez de quinze jours ou trois semaines pour engraisser les jeunes *oies*; pour les vieilles il leur faut un mois.

OIE SAUVAGE, c'est un oiseau de passage, & qui suit la même méthode que les canards & les autres oi-

seaux de riviere. On n'en voit en France que l'Hyver, pendant lequel tems elles se plaisent dans les grandes plaines remplies de bleds verds, qui leur servent de pâture. L'*oie sauvage* a la chair beaucoup meilleure & plus délicate que la privée.

PATE D'OIE, en terme de Jardinage se dit de trois allées qui viennent aboutir en un même centre.

HERBE AUX OIES, plante qu'on appelle autrement *argentine*. Voyez ARGENTINE.

OIGNON, plante potagere, bulbeuse, dont les feuilles sont fistulaires, étroites, longues d'un pied, âcres au goût. Il s'éleve d'entre ses feuilles une tige nuë, droite, ronde, haute d'environ trois ou quatre pieds, grosse vers le milieu, portant en son sommet un bouquet de fleurs composées chacune de six feuilles blanches ou purpurines, disposées en rond. Son fruit est presque rond, relevé de trois coins, rempli de semences presque rondes, noirâtres. Sa racine est une bulbe qui varie en figure, en grosseur & en couleur, ordinairement ronde, quelquefois oblongue, composée de peaux rouges ou blanches appliquées les unes sur les autres, d'une odeur forte & agréable, d'un goût âcre & piquant, garnie en dessous de quelques fibres. Cette racine est l'*oignon* qu'on emploie dans les cuisines.

L'*oignon* vient de graine, & veut une terre meuble. Cette graine se jette à plein champ un peu à claire voie, puis on la couvre de terre avec le rateau; & au cas qu'on voie que les *oignons* levent trop drus, on les éclaircit, afin que ceux qui restent viennent plus beaux, & lorsqu'ils ont acquis une belle grosseur, on en foule les montans, en frappant dessus avec une planche. C'est pour-lors que l'*oignon* devient beau.

Bradeley dit qu'il n'y a que deux especes d'*oignons* qui méritent l'attention du Jardinier, qui sont l'*oignon* d'Espagne, dont la racine est grosse & fort douce, & l'*oignon* de Strasbourg, qui est plus amer & se conserve plus longtems que le premier; mais la différence de ces deux especes ne fait aucun changement dans leur culture. Chomel, Liger & les autres qui ont écrit sur le Jardinage; ne connoissent aussi que deux especes d'*oignons*, le blanc & le rouge. Ainsi les Lecteurs peu instruits des plantes potageres, seront obligés à l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, qui sans parler de beaucoup d'especes qu'il croit dégénérées, leur en donne neuf especes très-distinctes, qui sont l'*oignon rouge rond*, le *pâle*, le *blanc-rond*, dont il y a deux especes; le *hâtif* & le *tardif*; le *long* qui est de deux couleurs, *rouge* & *blanc*; l'*oignon d'Espagne* de même & le *petit oignon de Florence*. Voyez l'explication de ces différentes especes, & leur culture, dans le Livre ci-dessus cité. L'*oignon* est chaud & sec, apéritif, incisif & détersif, mais venteux par la grossiereté de sa substance.

Oignon, se dit aussi des racines des plantes bulbeuses. On dit, un *oignon* de tulipe, un *oignon* de lis, un *oignon* de safran, &c. Voyez à ces fleurs comme ces *oignons* se cultivent.

OIGNONNERIE, terre semée d'oignons.

OIGNONNET, le gros *oignonnet* est une espece de poire, autrement dit amireroux, & Roi d'Eté. Elle vient à la mi-Juillet; elle est colorée, ronde & passablement grosse. La Quintinie.

OISON, jeune oie. *Voyez* à l'article OIE la maniere de les élever.

OLIBAN, terme de Fleuriste; nom d'un œillet violet. C'est un violet clair, qui paroît beaucoup sur le blanc de lait. Il porte sa fleur, qui n'est pas bien large, ni sa plante fort robuste; il est sujet à la pourriture. Il lui faut un arrosement fort modéré. Ses marcotes sont délicates, & prennent difficilement ra-

cines. Quatre boutons accommoderont sa fleur. MORIN.

OLINDE, terme de Fleuriste; nom d'une anémone qui a les grandes feuilles violettes, quelquefois bordées de blanc; sa peluche est toute violette. MORIN.

OLINDE, terme de Fleuriste, tulipe qui a de menus panaches de rouge & incarnadin sur le bord des feuilles qui sont blanches. MORIN.

OLIVAISON. saison où l'on fait la récolte des olives. C'est ordinairement en Automne, & lorsqu'elles sont bien noires. *Voyez* à OLIVE comment se fait cette récolte.

OLIVE, fruit à noyau dont on tire beaucoup d'huile, & dont on fait des salades : c'est le fruit de l'olivier. Les *olives* de Luques sont vertes, douces & menuës; celles d'Espagne sont grosses, charnuës & ameres. On tire de l'huile de ce fruit, *voyez* HUILE D'OLIVES, comment on y réussit; mais pour cela il faut les cueillir à propos, voici comment.

On a déja dit qu'on ne cueilloit les *olives* que quand elles sont bien noires, c'est au mois de Novembre ou de Décembre. Il faut toujours que ce soit avec la main autant qu'on le peut, & ne point les abatre avec une perche, à moins que ce ne soit celles auxquelles on n'auroit pû absolument atteindre, encore faut il prendre garde de ne point froisser l'olivier, ni d'en rompre les branches; cela lui est des plus préjudiciable pour l'année suivante.

Pour cueillir les *olives* aisément, on se sert d'échelles, & ceux qui les cueillent les mettent dans leur sein ou dans des tabliers qu'ils ont devant eux. On se sert encore de petits crochets pour tirer à soi les branches éloignées; & enfin lorsqu'on a cueilli à la main toutes les *olives* qu'on a pu avoir, on abat le reste avec des gaules; ceux qui sont dessous l'arbre les amassent & les mettent à part. Les merles, les grives & les étourneaux sont fort friands des *olives*. LIGER.

OLIVIER, arbre dont il y a deux especes, le cultivé & le sauvage. L'*olivier* cultivé est de moyenne grandeur. Son tronc est noüeux, son écorce lisse, de couleur cendrée, son bois solide, jaunâtre, d'un goût un peu amer. Ses feuilles oblongues, étroites, presque semblables à celles du saule, pointuës, charnuës, grasses, de couleur verte, obscures en dessus, blanchâtres en dessous. Il pousse dans le mois de Juin des fleurs blanches disposées en grape; chaque fleur est d'une seule piece évasée en haut, & fenduë en quatre parties, mais retrécie par le bas en tuyau. Quand cette fleur est passée il lui succede un fruit mou, ordinairement oblong, charnu, plein de suc, qu'on appelle *olive*. Ce fruit est d'abord verd, puis pâle, & enfin noir lorsqu'il est entierement mûr. Il est plus ou moins gros suivant les lieux où il naît. Il renferme dans sa chair un noyau rempli d'une semence oblongue.

L'*olivier* sauvage diffère du précédent, en ce qu'il est plus petit en toutes ses parties. L'*olivier* se cultive de la maniere suivante.

Il faut d'abord lui choisir une terre qui lui convienne. Il est bon qu'elle soit un peu grasse & fort meuble, ou aisée à rendre meuble. Il faut une terre noire; voilà pour les pays qui sont chauds : plus bas nous dirons comment il est nécessaire d'en préparer une pour les climats tempérés.

La terre ainsi choisie & bien labourée, on coupe de dessus les *oliviers* de petites branches bien garnies de boutons à fruits & grosses comme le pouce; on y fait de petites entailles par le bas & longues d'un pied. Cela fait on prend un cordeau avec lequel on tire des alignemens sur le terrein où l'on veut dresser sa pépiniere, on y fiche les branches préparées à un demi-pied en terre,

puis on les laisse ainsi prendre racines.

A mesure que ces jeunes plantes croissent, on a soin de les sarcler & de les cerfouir de tems en tems, c'est ce qui s'appelle proprement *planter les oliviers de boutures*. Ces jeunes plans restent cinq ans dans la pépiniere, puis on les transplante après où on le souhaite ; mais il faut que ce soit toujours dans des lieux secs & non aquatiques. C'est en Automne qu'on fait ce travail, ou bien au Printems, avant que ces *oliviers* poussent.

Avant que de planter ces jeunes arbres dans leurs trous, il faut y faire brûler de la paille, afin d'ôter un peu d'humidité de la terre. On plante les *oliviers* à trois toises ou trois toises & demie l'un de l'autre. Lorsqu'on transplante les jeunes *oliviers*, il faut les lever en motte, autrement c'est les risquer, & attendre qu'ils soient gros comme le bras.

Quoique les *oliviers* soient ennemis de l'humidité, il est néanmoins à propos de les arroser pendant la sécheresse; car enfin ils ont pour lors besoin d'eau pour entretenir l'humeur radicale. On leur donne aussi de tems en tems quelques labours profonds. L'*olivier* ne rapporte que de deux années l'une, & s'il arrivoit que l'ardeur du soleil fût trop âpre, de maniere qu'elle fit crevasser la terre, il faudroit alors couvrir les racines des *oliviers*, crainte que cette trop grande chaleur n'en altérât les racines.

Après la mi-Septembre on déchausse les *oliviers* en cette sorte. S'ils sont plantés sur un côteau, on fait des tranchées au-dessus, & de petites rigoles qui conduiront aux pieds des *oliviers* le limon & l'eau qui tomberont des pluies. Il faut être soigneux tous les ans d'ôter les mauvais jets qui naissent aux pieds de ces arbres, qu'on fume quand on juge qu'ils en ont besoin. C'est ordinairement le fumier de chévre qu'on emploie pour cela. On le laisse sécher, puis on jette par-dessus de la lie d'huile ; on mêle bien le tout, ensuite on s'en sert. On parle de ce fumier, parce que dans les pays où les *oliviers* sont communs, il y a de grands troupeaux de chévres ; ce n'est pas à dire pour cela que du fumier de mouton ou de brebis préparé de même n'opérât le même effet. C'est en Automne qu'on fume les *oliviers* ; on se sert si on veut pour cela de la lie d'*olives* seulement.

La mousse est un mal dangereux pour les *oliviers* lorsqu'elle s'y met ; il faut l'ôter, sinon les arbres deviennent stériles. Les *oliviers* ont leur taille particuliere, qui se fait au mois de Février & de Mars, ou plus tard si c'est dans un climat tempéré, c'est-à-dire, en Avril ou Mai. Pour réussir en cette taille, on ôte toutes les branches qui causent de la confusion à l'arbre, celles qui sont séches ou brisées ; & lorsque l'*olivier* est sur le retour, & qu'il ne jette que languissamment, on le recepe pour le renouveller.

L'*olivier* se greffe en écusson, lorsque la séve est en mouvement. Il n'y a pas plus de mystere à greffer ainsi cet arbre, que d'écussonner un pêcher ou un poirier. Lorsque ces arbres sont greffés, il ne faut point toucher aux jeunes arbres qui auront poussé la premiere année.

Pour gouverner les *oliviers* dans les climats tempérés, il faut les tirer jeunes des lieux où ils croissent. L'*olivier* veut une terre substancielle, bien aisée à rendre meuble, une terre légére & pleine de sels, & pour lui donner une terre qui lui convienne, on prend moitié bonne terre de potager, un quart de terreau, un quart de platras; on mêle bien le tout ensemble, on en emplit les caisses après avoir mis au fond quatre doigts épais de platras pur, afin de faire écouler plus facilement l'eau des arrosemens.

Cela fait on y plante l'*olivier*, & on l'arrose incontinent.

L'*olivier* dans les climats tempérés ne veut pas être mouillé bien souvent, il suffit de l'arroser dans les plus grandes chaleurs; ou lorsqu'on voit que la terre où il est planté se desséche trop, parce qu'il faut toujours de l'humide pour faire agir le suc nourricier dans les plantes, plus à la vérité pour les unes que pour les autres. Lorsque l'*olivier* est ainsi planté, il faut mettre la caisse à l'exposition du Midi, car cet arbre ne croît qu'à force qu'il est échauffé des rayons du soleil. Il craint beaucoup le froid, c'est son ennemi mortel; c'est pourquoi il faut avoir une bonne serre, pour l'en garantir pendant l'Hyver. On ne voit pas que cet arbre puisse bien venir en pleine terre aux environs de Paris, ainsi pour le plus sûr c'est de les mettre en caisse avec une terre préparée comme on a dit. Liger.

Les feuilles de l'*olivier* cultivé sont astringentes, & son fruit arrête le flux. Les feuilles de l'*olivier* sauvage, qui sont plus froides que celles de l'*olivier* cultivé, sont aussi astringentes, elles produisent les mêmes effets, mais avec plus de force.

OLYMPE, terme de Fleuriste; nom d'une tulipe mêlée de chamois, avec une couleur de gorge de pigeon sur du blanc. Morin.

OMBELLE, en terme de Botanique, est une partie qui soutient les fleurs & les semences de quelques plantes, qu'on appelle pour cette raison ombelliferes. L'*ombelle* est composée de plusieurs pédicules ou rayons, qui partant du même centre, sont disposées à peu près comme les bâtons d'un parasol ou *ombelle*, d'où vient qu'on lui a donné ce nom. Les fleurs & les semences sont attachées aux extrémités de ces rayons. Les fleurs d'anet, de carote, de cerfeuil, de fenoüil, d'angélique, de persil, sont des fleurs en *ombelle* ou en parasol. Robert Morison, Ecossois, Professeur de Botanique à Oxfort, a fait un Traité des plantes, dont les fleurs sont en *ombelles*.

OMBELLIFERE, terme de Botanique qui se dit des plantes, dont les fleurs sont en ombelles ou en parasol. *Voyez* OMBELLE.

OMBRAGE', en terme de Jardinage on dit : cet arbre est trop *ombragé*, c'est-à-dire, est planté trop à l'ombre.

ONDAIN, droit particulier qui appartient au Roi dans la Ville de Meaux. Le Roi jouit de tout le foin qui croît sur les deux rives du brasset jusqu'à la portée de trois faux de chaque côté, & on a donné le nom d'*ondain* à cette partie du Domaine.

ONDE'E, terme de Fleuriste; nom d'une tulipe qui est admirable, principalement à cause des feuilles qui sont d'une belle largeur, du même verd des feuilles d'œillets, toutes bien goudronnées & environnées d'une bande aussi blanche que des lis. Sa fleur est toute blanche. Morin.

ONGLE, ou ONGLET, chez les Botanistes & les Fleuristes signifie une espece de tache, différente en couleur du reste des feuilles de certaines fleurs. Cette tache a la figure d'un ongle, & se trouve à la naissance de ces feuilles, ainsi qu'on voit en la rose, en la fleur des pavots & en plusieurs autres. Quand on prépare les médicamens, on retranche les ongles des fleurs qui y entrent.

OPHIOGLOSSUM, plante. *Voy.* LANGUE DE SERPENT, c'est la même chose.

ORANGE, fruit rond, de couleur jaune, odorant, qui croît à un arbre appellé *oranger*. Il est couvert d'une écorce peu épaisse, & divisé en plusieurs loges remplies d'une substance vésiculeuse & pleine de suc, dans laquelle

se trouvent quelques semences. Il y a des *oranges* aigres & des douces.

C'est aux Portugais que nous sommes redevables d'un si excellent fruit, c'est pour cela qu'on les appelle aussi *oranges* de Portugal; mais les Portugais n'en ont que d'une espece. Quoiqu'il y en ait à la Chine de plusieurs sortes, celles qu'on estime le plus, & qu'on envoie par rareté, ne sont pas plus grosses qu'une boule de billard. La peau en est d'un jaune tirant sur le rouge, fine, unie, & extrêmement douce. *Voyez* ORANGER.

ORANGE MUSQUE'E, poire du commencement d'Août. Elle est médiocrement grosse, plate, assez colorée; sa queue est longuette, sa peau assez souvent tiquetée de petits placards noirs, sa chair assez agréable, mais ayant un peu de marc. L'*orange musquée* est un fruit à planter en arbre de tige, dit LA QUINTINIE.

ORANGE TULIPE'E, poire qui n'est pas bonne, si ce n'est peut-être en certains terroirs, dit LA QUINTINIE.

ORANGE VERTE, poire du nombre de celles qui ont la chair cassante, avec une eau douce & sucrée, & quelquefois un peu parfumée, & de la seconde classe des bonnes poires. Le tems de sa maturité est au commencement d'Août, c'est-à-dire, un peu devant les robines, les bons-chrétiens musqués & les pêches. Sa chair est cassante, son eau sucrée avec son parfum tout particulier pour son espece. Elle est assez grosse, plate & ronde; son œil enfoncé, son coloris verd & incarnat, sur une peau rude. Elle est fort abondante; elle fait mieux en buisson qu'en espalier. LA QUINTINIE.

ORANGER, arbre qui a ses branches souples & minces, & son écorce verte & blanchâtre. Ses feuilles sont épaisses, larges, lisses, pointues par le bout, semblables à celles du laurier, mais plus grandes, toujours vertes, soutenues par une petite feuille échancrée en cœur. Ses feuilles sont blanches, de bonne odeur, composées de cinq feuilles disposées en rond. Il porte du fruit toute l'année qu'on nomme *orange*. Voy. ORANGE.

L'*oranger* fait l'ornement des beaux jardins, & pour sa culture voici ce qu'il faut observer. Lorsqu'on veut acheter des *orangers* pour planter en caisse, on ne sçauroit trop prendre de précautions pour réussir dans une telle entreprise. Comme les *orangers* viennent de loin, il ne faut pas s'étonner s'il y en a qui sont plus altérés les uns que les autres. Les *orangers* nous viennent en motte ou sans motte. Dans le premier cas on ne se trompe gueres, à cause qu'aux *orangers* qu'on transporte en motte, on laisse toujours des branches auxquelles sont attachées des feuilles qui, lorsqu'elles cassent en les pliant, font juger que l'*oranger* est en bonne séve, au lieu que lorsqu'elles obéissent, c'est mauvais signe.

On juge des *orangers* en bâtons par leur écorce. Si elle est ferme, ou qu'en incisant une branche en quelque endroit elle se détache du bois, c'est une bonne marque. C'en est au contraire une mauvaise, lorsqu'elle y adhere; l'*oranger* n'a plus de séve, & par conséquent ne peut plus reprendre.

L'écorce doit être d'un verd jaunâtre, & non pas noire. Après le choix fait des *orangers* qu'on veut planter, voici la terre qu'il leur faut donner dans les climats les plus tempérés, tels que sont les environs de Paris, & les autres qui sont situés sous le même degré de chaleur.

On fait choix d'une terre bien substantielle, telle que pourroit être un gros sable noirâtre, ou une terre grisâtre qui ne soit ni trop légére, ni trop humide. On en prend autant qu'on juge en avoir besoin, on la crible bien, on y met deux tiers de terreau de couche, ou du

fumier de vache bien consommé. On mêle bien le tout ensemble, & quand on a planté les *orangers* de la maniere dont on le va dire, on couvre seulement la superficie de la terre de trois doigts d'épaisseur, d'une autre terre composée de moitié de celle qui est naturelle, & moitié de terreau pur.

Dans les pays plus chauds, comme du côté de Lyon, où le Soleil se fait sentir plus âprement que dans les pays dont on vient de parler, il faut mettre deux tiers de cette terre naturelle, & un peu plus humide que la précédente, avec un peu de terreau; du tout on en fait un corps, & on ne garnit la superficie de cette terre que d'un doigt seulement.

Il y en a qui composent ces terres de boues ramassées & bien consommées, ainsi que des curures de mare, des fumiers de pigeons & de poules. Une telle mixtion de terre ne peut pas être profitable aux *orangers*. Les terres qui proviennent de la consommation qui se fait des tiges des citrouilles & de leurs feuilles, de celles des melons & d'autres plantes, le tout mêlé ensemble, ont assez de sels, pour être employées à cet usage, étant mêlées avec un tiers de terreau seulement. Mais lorsqu'on a beaucoup d'*orangers* à encaisser, on ne s'amuse gueres à se fournir d'une pareille terre.

On prépare les pots ou les caisses, suivant la grosseur ou la grandeur de l'*oranger* qu'on aura à y planter. Cette opération se fait à la fin d'Avril, qui est le tems que les Provençaux ou les Génois les apportent en France. On emplit les pots ou les caisses de terre préparée, on y plante les *orangers* suivant les regles qu'exige le Jardinage. On enterre les pots ou les caisses dans des couches tiédes la premiere année, afin de leur aider à reprendre racines. On met de la cire dessus la taille, afin d'empêcher que la séve de l'arbre ne sorte; & de peur que le Soleil ne les brûle, ou ne les échauffe trop; on a soin de les entourer dessus & dessous de paillassons qu'on ôte toutes les nuits, jusqu'à ce qu'ils aient repris racine & qu'ils poussent. Quand les nuits commencent à être froides, ce qui arrive ordinairement en Octobre, on les serre dans un lieu sec, & où les gelées ne puissent pénétrer. On les en sort au quinze de Mai qu'on les met en belle exposition; on a grand soin de les arroser pendant les grandes chaleurs, en cas que leurs racines soient abondantes, & que leur terre soit usée; on les dépote ou décaisse au Printems, en les sortant de la serre. La même terre peut leur servir pendant trois ou quatre ans. On observe en les replantant de rafraîchir les racines, & de leur ôter le bois mort ou flétri. On les laboure de tems à autre avec une houlette ou une serfoüette, en prenant garde de ne point blesser les racines; on les ébourgeonne, on les taille suivant la forme qu'ils demandent, & l'on prend garde qu'ils ne s'emportent plus d'un côté que d'un autre. Les *orangers* de la Chine, les citroniers, les bergamotes, les limons & les limes se cultivent de la même maniere. LA QUINTINIE a fait un Traité sur la culture des *orangers*, voyez-y.

Ajoutons à ceci la maniere dont on cultive les *orangers* en Angleterre, on y trouvera peu de différence. BRADELEY dit que la saison la plus commode pour leur transport est le mois de Février, de maniere que l'on ait dans ce mois au moins une quinzaine de jours pour les préparer à croître, afin que leurs tiges puissent être vigoureuses & fortes l'Eté suivant. Quand ils arrivent en Angleterre, ils ont fort peu de racines, & encore moins de branches. Comme ils ont été mis communément en cet état dans des caisses séches, & qu'ils y restent quelque tems avant que d'arriver en Angleterre, ce n'est qu'à force de soins qu'on peut les réveiller de leur

létargie. BRADELEY conseille de les mettre d'abord sur de la mousse humide dans une grande chambre pendant une semaine, & qu'on leur donne autant d'air que l'on pourra pendant le jour, pourvu qu'il ne soit pas trop rude. En les retournant toutes les douze heures, leurs pores rétrécis se rétabliront, & leur écorce renflera. Pour-lors on examinera les racines, & on en coupera avec un couteau bien tranchant les parties blessées & mortes, sans toucher beaucoup à la terre qui est autour des racines, supposé qu'il y en ait. Le peu qu'il leur reste de tête sera pareillement taillé, & on ne laissera de leurs branches vigoureuses que trois ou quatre pouces de longueur, & on enduira de cire molle tous les endroits où la serpette aura passé. Dans cet état on trempera leurs racines pendant douze heures dans de l'eau de riviere ou d'étang, & on les laissera ensuite égoutter une demi-heure avant que de les planter.

Le même Auteur dit de choisir pour cela des pots qui soient précisément assez grands pour recevoir les racines; la terre dont il s'est servi avec succès est un mélange d'une partie de bois pourri, une partie de terre franche nouvelle & sabloneuse, & une partie de terre à melon bien mêlées & criblées ensemble. Il a toujours trouvé que ses arbres profitoient beaucoup dans cette sorte de terrein, & y produisoient d'excellent fruit.

Après que les arbres sont ajustés, il dit de mettre les pots dans une couche bien préparée, quand elle a jetté son feu; après quoi on étend quelque peu de terreau sur la surface de la couche, pour empêcher que la vapeur du fumier ne s'éleve & ne fasse tort aux arbres. Cette couche doit être faite au pied d'une muraille, garantie de l'air froid avec des vitrages placés sur les côtés & au sommet.

Après que les plantes sont ainsi disposées, on les arrose modérément une fois par semaine jusqu'au mois d'Avril, ensuite tous les trois jours si le tems est chaud. Il recommande de couvrir le sommet des vitrages avec des paillassons toutes les fois que le Soleil y donne à plomb, de crainte qu'il ne grille & qu'il ne fasse mourir les branches tendres qui commencent à pousser.

Au mois de Mai, lorsque les plantes commencent à être fortes, on leur donne de l'air par degrés en couvrant le vitrage vers le coucher du Soleil, pourvu que les soirées ne soient pas trop froides. Cette méthode, dont on doit user avec prudence, contribuë beaucoup à les fortifier & à rendre les arbres bien verds & en bon état. Pendant le cours de leur premiere croissance il faut les transporter au moins toutes les six semaines dans de nouvelles couches; mais quand une fois le mois de Juillet est passé, notre Auteur conseille de ne les pas forcer davantage; au contraire il est d'avis qu'on les empêche de pousser davantage une seconde fois, en les exposant en plein air dans quelques endroits à l'ombre, & en les y laissant jusqu'à la premiere semaine de Septembre, avant que de les renfermer dans la serre. Pour-lors on fait bien d'ôter trois ou quatre pouces de terre à la surface de leurs pots, sans endommager les racines, & d'y substituer autant de terreau nouveau.

Les *orangers* étant ainsi placés dans leur demeure d'Hyver, il faut leur donner nuit & jour autant d'air que l'on pourra jusqu'à la fin d'Octobre. On ne ferme jamais les fenêtres de la serre pendant ce tems-là, à moins qu'il ne survienne de grands vents ou de fortes gelées. Pendant tout le reste de l'Hyver, lorsque le tems est doux, on ne laisse échaper aucune occasion d'ouvrir les vitrages.

Quoique ces arbres aiment l'ombre,

ils périssent bientôt lorsqu'on leur donne trop d'humidité. On doit les arroser souvent petit à petit, de crainte que trop d'humidité autour de leurs racines ne les refroidisse, & ne détruise les plantes. Le fumier de brebis ou de chévre trempé dans l'eau, est propre pour les *orangers*, & contribuë à les rendre sains & vigoureux.

L'effet que produisent les arrosemens fréquens sur ces arbres, est de faire jaunir & souvent tomber leurs feuilles, & par-dessus toutes choses ils languissent pendant un an ou deux sans pousser aucune tige, & à la fin meurent entierement. Si par de semblables précautions ou par d'autres meilleures, un Jardinier conserve ses *orangers* en bonne santé jusqu'à la fin de Février, s'il en renouvelle la terre comme il a fait l'Automne précédent, s'il taille la tête de ses arbres, & ne laisse que six pouces ou environ des tiges de l'Eté précédent, si elles sont fortes à proportion de l'état où elles se trouvoient quand on a appliqué de la cire molle aux endroits de la taille, les *orangers* commenceront à pousser après cette opération, & produiront l'Eté suivant de bonnes tiges, pourvu qu'on les accoutume prudemment à l'air extérieur, avant que de les sortir de la serre.

On les expose ordinairement en plein air vers le milieu de Mai, sur tout lorsqu'il tombe des pluies douces. Bradeley dit qu'il y en a qui regardent comme un principe de les sortir de la serre, quand les feuilles de mûrier sont aussi grandes que le pied de la corneille, ce qui peut être une marque certaine, dit-il, que la température de l'air est alors assurée; mais il ne fait pas beaucoup de fond sur ces regles. Il s'attache à la nouvelle Lune de Mai, qui amene, dit-il, ordinairement des pluies douces & un tems chaud.

Par rapport à la façon de placer ces arbres en Eté, il conseille de choisir quelque endroit du jardin à l'ombre; soit en y plantant des haies d'ormes de Hollande, de houx, ou de chêne verd, d'environ d'ouze ou quinze pieds de haut, ou de nettoyer quelque emplacement dans un bosquet pour les y placer; car cette plante se plaît beaucoup dans un pareil abri.

Avec ces précautions cet Auteur Anglois assure qu'on peut se flater d'avoir de beaux arbres trois ans après les avoir plantés, pourvu qu'on ait attention de les changer de pots à mesure que leurs racines croissent. Cette opération se fait au mois de Février. Il avertit de ne pas planter ces arbres trop avant dans les pots ou caisses, aucune partie de la tige ne doit être enterrée. On doit voir hors de terre quelques-unes des grosses racines d'auprès de la tige. Les pots ne doivent point être trop grands, car alors les racines se refroidiroient par trop d'humidité.

Le troisiéme Eté après qu'ils sont plantés, ces arbres commencent à fleurir, & s'ils sont en bon état ils donneront du fruit qui sera aussi gros qu'une balle de mousquet, lorsqu'on renfermera les arbres dans la serre, & ce fruit mûrira l'Eté suivant. Un Jardinier adroit ne cherche point la grande quantité de fleurs; ce sont autant de signes certains de foiblesse dans ces arbres, & un avant-coureur de leur destruction, à moins qu'on n'y remédie à propos en détachant beaucoup de ces fleurs aussi-tôt qu'elles commencent à paroître.

Pour faire fleurir ces arbres dans toutes les saisons, un Jardinier habile choisit un nombre d'arbres suffisans, cesse de les arroser jusqu'à ce que leurs feuilles tombent; pour-lors il met de la terre nouvelle sur la surface de ses pots, il les arrose souvent dans un réduit garni de vitrages, d'où ils ne sortent que chargés de fleurs & de feuilles nouvelles, & en état d'être placés dans l'endroit où on les destine. On les renou-

velle de mois en mois pendant toute l'année.

Bradeley recommande de considérer encore la situation & le climat naturel à ce bel arbre. Cela peut aider à juger de la température & de la nature de l'air qu'ils demandent. Les premiers qu'il a vu, dit-il, qui croissent en pleine terre en Europe, étoient à Eres auprès de Toulon, situé entre le quarante-deuxiéme & quarante troisiéme degrés de latitude, & aux environs de Saint Remo le long de la riviere de Genes, sous la même latitude auprès de la mer, au pied d'une haute montagne placée au Nord. Les premiers bois qu'il en a vus, étoient vers le Midi à Gayette, & l'air de la mer leur est si bon, ajoute-t-il, que dans bien des endroits plus avant au Midi, mais plus éloignés de la mer que Toulon & Gayette, on ne peut pas les faire profiter sans abri pendant l'Hyver.

Les *orangers* les plus communs en Angleterre, est l'*oranger doux*, que Bradeley regarde comme le meilleur, tant pour la beauté de ses feuilles, que pour la bonté de son fruit qui y mûrit fort bien; l'*oranger de la Chine*, qui ne fait pas un bel arbre, a toujours l'air malade, & son fruit mûrit rarement; l'*oranger de Genes* à feuilles roulées, qu'il dit être plus agréable à la vuë, croît lentement; l'*oranger de Genes* à feuilles de plusieurs couleurs mérite d'être placé dans un jardin comme une rareté, à cause de la beauté de ses feuilles; mais pour son fruit, l'Auteur n'en a pas encore vû en Angleterre dont on ait pû faire usage. Ces Remarques de M. Bradeley sur la culture des *orangers*, valent bien l'ample Traité qu'en a fait La Quintinie; car quoiqu'il n'écrive que pour l'Angleterre, tout ce qu'il dit peut aussi convenir à notre climat, du moins en bien des choses. Liger, Chomel & d'autres ont encore écrit sur les *orangers*; on peut les consulter.

On sçait que l'écorce d'*orange* confite au sucre fortifie l'estomac, chasse les ventosités, consume les flegmes. L'eau d'*orange* buë dans les fiévres pestilentielles au poids de six onces, fait venir la sueur, & fortifie le cœur. L'*orange* amere est la plus usitée en Médecine. Son écorce convient à la colique, &c. Son suc est cordial & humectant. L'*orange* douce est propre pour désaltérer dans les fiévres continuës. La fleur d'*orange* est céphalique, stomacale, histérique & propre contre les vers.

ORANGERIE, endroits d'un grand jardin, où sont placés les orangers & autres arbres qu'on éleve dans les caisses.

Orangerie, se dit aussi de la serre des *orangers*, du lieu où on les enferme l'Hyver pour les garantir de la gelée. C'est une gallerie au plein pied d'un jardin ou d'un parterre, exposée au Midi & bien close de chassis, pour y serrer les orangers pendant l'Hyver. L'*orangerie* de Versailles, avec des ailes en retour & décorée d'un ordre Toscan, est la plus magnifique qui ait été bâtie.

Orangerie, se dit aussi des *orangers* même enfermés dans les caisses.

ORCANETTE, espece de buglose sauvage, qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, & dont les feuilles sont semblables à celles de la buglose sauvage, longues d'un ou de deux pouces, garnies de poils rudes. Ses fleurs naissent aux extrémités des branches, en forme d'entonnoir à pavillon découpé de couleur purpurine. Ses semences sont semblables à la tête d'une vipere, d'une couleur cendrée. Sa racine est rafraîchissante, astringente & un peu amere. Elle croît dans les Pays Méridionaux de France, comme en Provence & dans le Languedoc, dans les lieux sabloneux.

ORCHIS, plante qui pousse de sa racine six ou sept feuilles médiocrement larges, semblables à celles du lis, marquées par dessus de quelques taches rouges, noirâtres, quelquefois sans tache. Sa tige est haute d'environ un pied, ronde, rayée; elle porte en sa sommité un long épi de fleurs purpurines, odorantes, agréables à la vuë, blanchâtres vers le fond, & parsemées de quelques points d'un purpurin foncé. Lorsque cette fleur est passée, il lui succede un fruit semblable à une lanterne à trois côtes, contenant des semences semblables à de la sciure de bois. Ses racines sont deux tubercules charnus, ronds comme des olives, l'un plein & nouveau, l'autre fongueux, ridé & flétri. Les racines de l'*orchis* sont propres pour fortifier les parties de la génération, pour aider à la conception. Il y a plusieurs sortes d'*orchis*, que l'on trouve dans les Herbiers. BRADELEY parle de trois ou quatre, que les Curieux cultivent communément, savoir la fleur abeille, la fleur mouche, la fleur lézard, & une espece plus commune qui a les fleurs pourpres, & que l'on trouve dans les prairies. On doit, dit-il, les transporter toutes avec la motte de terre qui tient à leurs racines, précisément lorsque leurs tiges en fleurs commencent à paroître au-dessus de terre. Elles fleurissent au mois de Mai, à environ un demi pied de terre.

OREILLE, parmi les Jardiniers se dit des deux premieres feuilles qui sortent des graines semées, & qui sont différentes des graines qui viennent après.

OREILLE D'ANE, nom qu'on donne à la grande consoude. Plante dont on se sert beaucoup en Médecine. *Voy.* CONSOUDE.

ORELLE DE CHARRUE. Les Laboureurs appellent ainsi la partie de la charruë à laquelle est attaché le soc, & qui sert pour tourner la terre que le soc a fenduë. En plusieurs endroits l'*oreille de la charruë* n'est point la partie où l'on applique le soc, mais un petit ais triangulaire qui s'applique à la partie où se met le soc, ensorte que par sa pointe il y sort attaché avec un crochet de fer qui est à cette pointe, & que l'on engage dans un anneau qui est plus proche du soc, & que par l'autre elle s'en éloigne par le moyen d'une cheville de bois, longue d'environ un pied, enclavée par un bout dans ce petit ais, & qui par l'autre bout entre dans un trou qui est à la partie de la charruë qui porte le soc. Ainsi l'*oreille* fait un angle aigu avec cette partie de la charruë. Cette *oreille* est mobile, & se met tantôt d'un côté & tantôt d'un autre. On la change quand le sillon est achevé & que l'on veut tourner pour en commencer un autre, afin qu'elle soit toujours en dedans des sillons. En d'autres endroits c'est la partie postérieure du bois même auquel le soc se met, & que l'on peut appeller le manche du soc, qui s'élargit, mais qui est immobile. Alors il faut labourer a deux rangs de sillons, l'un à droite & l'autre à gauche, afin que cette *oreille*, qui ne se peut changer, soit toujours en dedans du sillon, & qu'elle rejette sur les sillons déja tracés, & non pas sur la terre non encore labourée, celle que le soc coupe à mesure qu'il avance.

ORELLE DE CHAT, en terme d'Agriculture se dit des feuilles de la vigne, lorsqu'elles ne s'étendent point en poussant. La vigne ne fait que l'*oreille de chat*, c'est-à-dire, que les feuilles de la vigne lorsqu'elles commencent à s'épanouir, ressemblent à une *oreille de chat*, ce qui est une marque que le bourgeon a souffert; car il faut que ces feuilles soient presque rondes, & non pas pointuës. LIGER.

ORELLE DE LIEVRE, plante ainsi appellée à cause de la figure de ses feuilles. On la nomme autrement *perce-*

*feuille*. Voyez PERCEFEUILLE.

OREILLE D'OURS, plante qui pousse de sa racine des feuilles grandes, polies, grasses, tantôt dentelées, tantôt entieres, d'un goût amer. Il s'éleve d'entre elles des tiges, qui portent à leurs sommités des fleurs jaunes ou pâles, exhalans une odeur douce & mielleuse. Chaque fleur est un tuyau évasé en entonnoir, à pavillon découpé en cinq ou six parties. Ses semences sont menuës, de couleur brune, renfermées dans un fruit presque rond. Sa racine est grosse, garnie de fibres blanches. Il y a d'autres especes d'*oreilles d'ours*. On a donné ce nom aux especes de cette plante, à cause de la prétenduë ressemblance de leurs feuilles avec l'*oreille* d'un ours.

Bradeley a fait un article curieux & utile sur cette plante. Cette fleur a été long-tems, dit-il, l'objet de l'ambition des Jardiniers Anglois. Il y en a qui ont acheté un seul pied jusqu'à vingt guinées. C'étoit dans le tems que ces plantes commencerent à paroître en Angleterre; mais quand on a sçu la maniere de les cultiver; & qu'elle y est devenuë commune, le prix en est diminué. Ces fleurs sont très précieuses, tant par leurs variétés surprenantes, que par l'excellence de leur odeur. Elles fleurissent en Avril, sont dans leur force vers le milieu de ce mois, & leurs fleurs croissent à environ six pouces de hauteur. Les différences nombreuses de ces fleurs sont en Angleterre toutes décorées des noms & des titres des personnes de la premiere distinction.

Une belle *oreille d'ours* doit, selon l'Auteur Anglois, se connoître à ces marques. 1°. La tige à fleur doit être forte & de résistance; 2°. les pédicules des fleurs doivent être courts & capables de soutenir la fleur bien droite; 3°. le tuyau ou col de chaque fleur doit être bien court; 4°. Les fleurs doivent être grandes & régulieres; 5°. leurs couleurs doivent être vives & bien mêlées; 6°. Leur œil doit être grand, rond & d'un beau blanc; 7°. leurs fleurs doivent s'étendre à plat, & ne jamais former le godet; 8°. il faut qu'il y ait une bonne quantité de fleurs également étenduës sur la tige.

Une *oreille d'ours* qui a ces perfections est bonne, ce n'est que de celles-là dont il faut conserver la graine, pour en semer & perpétuer d'autres, si on veut bien réussir. Les graines de cette fleur doivent être recueillies aussi-tôt que les tiges sont jaunes, & les gousses parvenuës à leur grosseur. Lorsque l'on veut conserver leurs graines, aussi-bien que celles de toutes les autres plantes, Bradeley conseille d'arracher toutes les gousses avec la tige, & de les garder dans cet état jusqu'au tems de les semer. Rien ne contribuë tant à la force & à la vigueur des plantes qu'on veut multiplier de graine, que la bonne méthode de conserver les graines jusqu'au tems de la semaille, & rien ne peut nous donner de meilleures instructions à cet égard, que la nature elle-même.

La graine d'*oreilles d'ours* doit être recueillie dans une matinée séche, & il faut l'exposer pendant deux mois au Soleil, trois heures par jour sur des feuilles de papier, jusqu'à ce qu'elle soit hors d'état de moisir. Pour-lors on la conserve dans des endroits bien secs jusqu'à la premiere semaine de Février, auquel tems il faut la nettoyer & la semer de la maniere suivante.

Préparez une caisse de bois de chêne ou de sapin de quatre pieds de longueur, de deux de largeur, & de six de profondeur, dont le fond soit percé de trous éloignés de six pouces les uns des autres. Mettez au fond de cette caisse deux pouces d'épaisseur de charbon de terre à demi-consommé, & étendez par-dessus quelque bonne terre sabloneuse, de l'épaisseur de trois pouces; après quoi on y

met de la terre tirée des saules creux, jusqu'à ce que la caisse soit pleine. Ceci est pour l'Angleterre où le charbon de terre est commun. Pour nos Jardiniers ils peuvent prendre de la terre de potager bien criblée & du terreau de couche, autant de l'un que de l'autre, & les bien mêler. Ensuite on seme la graine sans la recouvrir de terre, on se contente de la presser sur la terre avec un bout de planche, afin de l'affaisser de maniere que la terre soit au-dessus des bords de la caisse, afin qu'en l'arrosant la graine qui est légére ne passe point par-dessus les bords. Cette pépiniere doit être continuellement arrosée & ne jamais être séche, car sans une continuelle humidité la graine ne leveroit pas. Il faut couvrir cette caisse avec un raiseau, afin que les oiseaux ne viennent pas la détruire. Depuis le tems qu'on la seme jusqu'au commencement d'Avril, il faut placer la caisse dans un endroit à l'ombre, de peur que le Soleil ne desséche & ne ride les jeunes plantes. S'il arrivoit faute d'arroser que la graine ne levât pas la premiere année, il faudroit conserver la caisse jusqu'à l'année suivante, & on en aura sûrement une bonne récolte. BRADELEY dit l'avoir éprouvé.

Ces plantes venuës de graine seront assez fortes pour être transplantées aux mois de Juillet ou Août suivans, à environ quatre pouces de distance, dans des carreaux de terre légére bien criblée, à un endroit où elles n'aient que le Soleil du matin. Il est à propos même de les défendre de la chaleur pendant quinze jours après les avoir plantés. Au mois d'Avril suivant, on peut espérer que quelques-unes commencèront à fleurir. Pour-lors si elles ont les bonnes qualités, dont on a parlé, on les transplante des pots remplis, ou d'une demi-charge de sable de mer, d'une charge de terre franche, d'une charge de terre à melon, le tout mêlé ensemble, & passé par le crible; ou d'une terre franche sabloneuse, à laquelle on ajoute une égale quantité de terre à melon, le tout mêlé ensemble & passé par le crible; ou enfin d'une charge de bois pourri, à laquelle on ajoute une égale quantité de terre franche & une demi-charge de terre à melon, le tout comme les précédents.

Ici nous remarquerons avec BRADELEY, que toutes les terres composées & les mélanges doivent rester quelque tems en monceaux, afin que leurs différentes parties puissent s'incorporer bien ensemble avant que l'on en fasse usage. Pour les trois especes de terres mélangées que l'on vient de rapporter ici, c'est au Lecteur à choisir celle qu'il lui plaira. Il nous reste encore à parler de la maniere dont on s'y prend pour faire fleurir les *oreilles d'ours*, la voici.

Mettez des pots sur des tablettes les uns au-dessus des autres, dans un endroit du jardin où ils ne puissent avoir que le Soleil du matin; à mesure que ces fleurs se couvrent d'une espece de duvet velouté, qui contribuë beaucoup à en augmenter la beauté, il faut se pourvoir de quelque chose pour les couvrir pendant les pluies, qui seroient capables de détruire ce duvet, & de détruire leurs couleurs. La saison favorable pour diviser leurs racines, est lorsqu'elles sont en fleurs ou vers la fin du mois de Juillet.

Les curieux Fleuristes sont encore avertis de ne pas donner trop d'humidité en Hyver aux *oreilles d'ours*, d'en ôter souvent les feuilles pourries, de ne les pas laisser passer la premiere semaine de Janvier si le tems le permet, sans ôter la terre usée d'autour des racines de ces plantes, & de remplir les pots de nouvelle terre tirée de leurs monceaux de terre préparée Par ce moyen ces fleurs se trouveront très-fortes dans la saison.

Si tout ce que nous venons de dire d'après

d'après M. Bradeley ne suffit pas, on peut encore consulter Liger, Chomel, la Quintinie & ceux d'entre les plus Modernes qui ont écrit sur la culture des fleurs. L'*oreille d'ours* est vulnéraire & astringente. La décoction de cette plante est apéritive; on l'emploie dans la gravelle & dans la pierre.

ORELLLE DE SOURIS, ou DE RAT, plante ainsi appellée, parce que ses feuilles sont faites comme des *oreilles de souris*. Elle croît par-tout, & fleurit en Mai. On dit qu'appliquée en liniment, elle guérit les fistules du grand coin de l'œil.

ORGE, plante qui pousse une tige plus courte que celle du froment & du seigle, entrecoupée ordinairement de cinq nœuds, & quelquefois de six. Il sort de chacun de ces nœuds une feuille qui environne presque toute la tige. Les feuilles basses sont plus étroites que celles du froment, les autres sont quelquefois aussi larges. Ses fleurs & ses graines naissent dans des épis. Chaque fleur est à plusieurs étamines, soutenuës par un calice à deux ou trois feuilles. Les graines sont pointuës par les deux bouts, grosses vers le milieu, attachées fortement à la balle qui est souvent terminée par un filet, de couleur blanche, tirant sur le jaune, remplies d'une substance moëlleuse qui se réduit en farine. Sa racine est cheveluë.

Il y a de l'*orge* blanc, de l'*orge* rouge, & de plusieurs autres sortes suivant les lieux. On en distingue ordinairement deux especes, l'une qui vient sur des épis gros & courts, & l'autre sur des épis plus minces & plus longs; mais cette différence n'a rien d'essentiel pour la qualité du grain. En plusieurs lieux on appelle l'*orge*, *marseche*; en d'autres on la nomme *paumelle*, *orge de Galatie*, ou *orge à deux rangs*, pour la distinguer de l'*orge* quarré, qui est l'*escourgeon*. Voy. ESCOURGEON.

Le grain d'*orge* sert à nourrir les bestiaux, comme cochons. En Espagne on donne l'*orge* aux chevaux, comme on fait ici l'avoine. Ce grain sert encore à faire de la biere, à faire du pain qui est rafraîchissant, assez nourrissant; mais peu gracieux, dur à digérer & mauvais pour l'estomac. On n'a pourtant jamais si bien connu de quelle utilité est l'*orge* qu'en 1709. quand tous les bleds ayant été gelés, il falloit recasser les terres pour y mettre de l'*orge*, du mahis & du millet, qui furent la seule ressource des peuples. Le pain d'*orge* étoit fort commun anciennement. L'*orge* se prépare en différentes manieres, pour nous servir d'aliment; mais la plus usitée est l'*orge mondé*.

L'*orge* dégraisse extrêmement le fonds où on le seme, c'est pourquoi les bons œconomes n'en mettent qu'environ la vingtiéme partie de leurs terres, & on fixe assez souvent par les baux la quantité que le Fermier en peut employer en *orge* par chaque sole. Ce grain réussit fort bien dans celles qui sont légéres, & dans les fortes & sabloneuses. Il est sujet à se changer en avoine ou en yvraie dans celles qui sont humides.

Comme l'*orge* craint le froid, on ne le seme que vers le quinze Avril, pour en achever la semaille à la Saint George, car à la *Saint George*, disent les Anciens, *seme ton orge*, *à la Saint Marc il est trop tard*, il n'auroit pas assez de tems pour multiplier. Le champ doit en être bien amendé, bien labouré & bien meuble; il faut le semer par un tems sec & clair, & jamais par un tems mou, à la différence du froment. Dans les pays chauds on le seme dès le treize Janvier. On met environ huit boisseaux d'*orge* pour ensemencer un arpent. On augmente, ou on diminuë la quantité de la semence, suivant la qualité de la terre, & suivant la saison & le tems. Au surplus il faut observer la même chose que pour l'avoine.

Ordinairement après que le seigle est

moissonné, on fauche l'*orge*. Il ne faut pas le laisser mûrir trop, parce qu'il séche aisément, & ayant le tuyau trop foible, il verse & s'égréne bien vîte. Le meilleur moyen pour conserver l'*orge*, c'est d'y mettre des feuilles de laurier.

ORGERAN, nom d'une espece de pomme. Il y en a deux especes le hâtif & le tardif. Les *orgerans* hâtif & tardif me paroissent peu de chose, dit LA QUINTINIE.

ORIENTAL MORIN, terme de Fleuriste; tulipe de trois couleurs distinctes, gris de lin, blanc & pourpre. MORIN.

ORIENTALE, terme de Fleuriste; nom d'une anémone qui est d'un gris lavandé, tirant sur la couleur d'ardoise, tant en sa peluche, qu'en ses grandes feuilles; elle fait de grosses fleurs.

ORIGAN, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, quarrées, veluës. Ses feuilles sont semblables à celles du calament, veluës. Il y en a d'autres qui sont plus petites, & qui ressemblent à celles de la marjolaine; les unes & les autres ont un goût âcre & aromatique, & une odeur agréable. Ses fleurs naissent des épis grêles & écailleux, qui forment de gros bouquets hauts, des branches & des tiges. Elles sont en gueule, petites, de couleur incarnate ou blanche. Sa semence est presque ronde, très-menuë. Il est propre dans les obstructions des poulmons, du foie, dans la rate, dans la touë & dans l'ictere. Il y a plusieurs autres especes d'*origan*. TOURNEFORT en met de seize sortes. On prétend que cette plante se plaît dans les montagnes. *Voyez* MARJOLAINE.

ORMAIE, lieu planté d'ormes. Les *ormaies* dans leur tems sont d'un grand revenu à la campagne.

ORME, arbre de haute futaie, qui sert à faire des allées dans les jardins & des avenuës. Il y en a de deux sortes, l'un qui croît dans les champs, & l'autre dans les montagnes. Le premier est un grand arbre fort rameux, dont le bois est dur, jaunâtre, & difficile à fendre. Il pousse premierement ses fleurs, qui sont des entonnoirs à pavillon découpé & garni de quelques étamines de couleur obscure. Il leur succéde des fruits membraneux, qui renferment une semence petite, plate, blanche. Après la chute des semences les feuilles paroissent. Elles sont larges, ridées, dentelées en leurs bords, oblongues. Il vient souvent sur ces feuilles des vessies, où se trouve une liqueur visqueuse & gluante, dans laquelle naissent ordinairement de petits vers. Sa racine s'étend d'un côté & d'autre dans la terre.

L'*orme* des montagnes croît beaucoup plus haut que le précédent; d'ailleurs il lui est assez semblable. L'écorce, les rameaux & les feuilles de l'*orme* sont astringens, propres pour consolider les plaies.

Il y a une troisiéme espece d'*orme*, nommé l'*ypreau*, parce qu'il nous vient d'*Ypres* en Flandres. Il a la feuille fort large, verte & belle; la tige haute & droite, & presque toute blanche; l'écorce claire & unie. Il croît beaucoup plus vîte, & jette plus de boutures que l'*orme* ordinaire, & meurt aussi plutôt. Il est fort recherché pour faire des allées, des berceaux & des cabinets, parce qu'il fait un beau couvert, & prend aisément la forme que l'on veut, comme on le voit dans les beaux portiques de verdure de Marly. On confond assez souvent ces trois sortes d'*ormes* en deux, qu'on appelle, l'un *orme mâle*, c'est celui de la premiere espece; & l'autre, qui est l'ypreau, *orme femelle*.

On trouve par-tout beaucoup d'*ormes* dans les bois, & on en éleve de graine ou de rejettons, ordinairement en pépinieres. Il est très-propre pour faire des bosquets, des allées & de grandes avenuës ou plans, qu'on appelle ormaies. Nos Anciens avoient ordinairement une ormaie derriere leur maison,

pour leur servir d'abri, de vuë, de promenade, & leur fournir le bois de chauffage & de charronage dont ils avoient besoin; ce qui n'est pas à négliger pour l'œconomie champêtre.

L'*orme* aime les terres grasses, & il vient dans toutes sortes de terroirs, pourvu qu'il y ait de l'humidité; c'est pourquoi on voit plus d'*ormes* dans les vallées & dans les belles plaines, qu'ailleurs. Pour en élever on préfere les *ormes* des deux dernieres especes, c'est-à-dire, l'*orme champêtre* & l'*ypreau* à l'*orme de montagne*, parce qu'elles viennent plus vîte, & jettent davantage.

Pour en former une pépiniere, soit pour les débiter, comme on fait aux environs de Paris, ou pour garnir les bois, avenuës & jardins, & pour faire des bois de chauffage & de charronage, il faut amasser au mois de Septembre de la graine qui se forme dans les petits boutons des feuilles de chaque *orme*. Il est bon que cette graine soit déja un peu rouge & bien menuë, sans cependant qu'elle ait rien perdu de sa forme. D'autres ne cueillent sa graine qu'au mois de Mars, quand l'*orme* commence à jaunir, que ses bourgeons ne sont encore qu'en grapes, d'où les feuilles naissent ensuite, & où la graine est aussi enfermée; on la fait bien sécher à l'ombre pendant plusieurs jours, & quelque tems qu'on l'ait amassée, on la seme en plein champ au mois de Mars sur des planches de terre grasse & humide bien labourées. On la recouvre de menu terreau & de feuilles de bois pourries, on l'arrose pendant les hâles & les chaleurs, & pendant trois ans on l'entretient de petits labours sans aucunes herbes, ayant soin d'éclaircir le plan quand il sort de terre, s'il est trop dru. Il est bon à lever au bout de trois ans pour le planter en bois ou en pépiniere, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des avenuës. On peut aussi prendre des rejettons d'*orme*, & les mettre en pépinieres comme les boutures de coignassier.

On plante les *ormes* & *ormeaux* au mois de Novembre, ou pour le mieux au mois de Février après l'écoulement des eaux, parce que la séve de l'*orme* dure ordinairement jusqu'aux fortes gelées, & les racines sont sujettes à se chansir quand on le transplante en Novembre.

On les met à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous très profonds, mais fort larges, parce que les racines de l'*orme* s'étendent beaucoup entre deux terres, & piquent peu. Aux *ormeaux* on taille les racines courtes, & on coupe le bout de l'arbre avant que de le mettre en terre; au surplus on ne les étête point si on veut, ou bien on ne leur laisse que cinq ou six branches taillées à la hauteur d'un pied, pour que leur tête se forme plutôt. Il n'y faut toucher qu'au bout de deux ans, pour leur labourer le pied, & les élaguer de deux ans en deux ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle & une belle tige de sept à huit pieds, plus s'il se peut. Alors on peut étêter les *ormes* de six ans en six ans, ils en repoussent plus de bois, font une plus belle tête, & l'abatis sert à faire du bois de chauffage.

ORMES *dans les jardins de propreté.* A mesure que les *ormes* croissent, on doit avoir soin de leur faire acquérir une belle tige; c'est ce qui fait en partie la beauté de ces arbres, & pour cela on émonde les petites branches qui naissent le long de cette tige, jusqu'à l'endroit où la tête doit se former. S'il y en a quelques-uns qui paroissent courbés, on leur donne des appuis pour les redresser, & on y attache la tige avec l'osier, ayant toujours soin de mettre l'appui du côté du dos. S'il y a dans la pépiniere des arbres qui rabougrissent, il faut les arracher, parce qu'on n'en

peut rien faire de bon, outre qu'ils dérobent inutilement la nourriture aux autres.

On emploie comme on a dit les *ormes* à faire des bosquets, & à planter des allées & de grandes avenuës. Mais pour faire que les *ormes* servent d'une décoration aux jardins, qu'ils en relevent extraordinairement la beauté, on en forme des *ormes* en boule, c'est-à-dire, à tête ronde & touffuë. C'est une invention toute des plus curieuses, pour empêcher qu'ils ne bornent la vuë dans les endroits où ils sont placés.

Pour parvenir à cette forme qu'on recherche dans les *ormes*, on les plante la tige haute de quatre ou six pieds, & à mesure qu'ils croissent, il faut tous les ans en tondre si bien les branches, qu'elles forment à l'extremité de chaque tige une maniere de boule ou tête, qui lorsqu'elle a pris sa rondeur parfaite, paroisse comme un globe posé sur un pied, & de deux pieds & demi de diametre.

Pour donner un plus grand relief à ces *ormes*, on plante tout autour & dans le bas de la tige un petit rond de charmille, qui lorsqu'il est conduit artistement, forme une maniere de vase ou de pot à fleurs sans anse, dans le milieu duquel l'*orme* est planté.

Les *ormes* en boule se plantent en allée ainsi que les autres, & dans le milieu de quelques plates-bandes de gazon. On peut entre deux *ormes* mettre un if, ou quelques autres arbrisseaux qui y conviennent, ou bien y planter une banquette de charmille. On plante aussi des quinconces entiers d'*ormes* en boules; on en peut aussi border des boulingrins.

Rien n'est plus beau & en même tems plus grand, que ces galeries de verdure qu'on voit à Marly, & dont l'*orme* fait la seule matiere. L'art surpasse de beaucoup la nature de ce magnifique jardin. Cependant on peut dire que la maniere de conduire les *ormes* n'est pas si difficile qu'on pourroit l'imaginer. *Voyez* GALERIE D'ORMES.

L'*orme* sert à faire des moyeux, des essieux, empanons, fléches, jantes, armons, lisoirs, moutons, timons, brancards & autres ouvrages de charronage. Les moyeux, aissieux, fléches & armons sont amenés & débités en *grume*. L'*orme* est le meilleur bois qui soit pour le charronage.

L'*orme* des Isles de l'Amérique n'est différent des nôtres, qu'en ce qu'il est plus petit, qu'il a les feuilles beaucoup plus grandes, & qu'il rapporte une semence bien différente. Elle tombe de l'arbre quand elle est séche, & est faite comme un petit morceau de liege arrondi. Etant machée elle laisse un admirable goût dans la bouche. Quantité d'*oies* sauvages viennent dans ces Isles lorsque la graine tombe de l'*orme*, elles la mangent, & en deviennent si grosses qu'elles sont obligées de demeurer plus d'un mois après que cette graine leur a manqué, à cause qu'elles ne peuvent voler tant elles sont grasses & pesantes.

On trouve en Angleterre plusieurs sortes d'*ormes*, entre lesquels l'*orme ordinaire* ou de montagne est le plus estimé pour la charpente. Les Anglois comme nous en élevent de graine, de rejettons & de bouture, & comme nous en font des pépinieres. L'*orme* de sa nature pousse si aisément, qu'il y a des gens qui assurent qu'en en semant seulement des coupeaux dans une piece de terre labourée, ils ont produit une grande quantité de ces arbres; ce qui n'est pas impossible, dit BRADELEY, car il y a des cas où les bourgeons, les feuilles, & même les racines fibreuses des plantes végetent & produisent des arbres. Par exemple, ajoute-t-il, on a fait prendre racine à des feuilles d'orangers, qui ont poussé des branches, des feuilles & du fruit, en les enfonçant à moitié dans

la terre. L'écorce & les feuilles de l'*orme* sont astringentes. Les feuilles pilées & mêlées dans du vinaigre sont bonnes pour la gravelle. La grosse écorce, dit-on, buë dans du vin ou de l'eau froide, purge les flegmes.

ORMEAU, petit orme. *Voyez* ORME.

ORMIN, plante dont les tiges sont rougeâtres, quarrées, hautes d'environ un pied, lanugineuses. Ses feuilles sont semblables à celles de la sauge, mais moins séches, fort veluës, sans odeur considérable, d'un goût amer. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles. Elles sont plus petites que celles de la sauge, formées en tuyaux découpés par le haut en deux levres, de couleur rouge & blanche. Ses semences sont noires, presque rondes. Sa racine est ligneuse & fibreuse. L'*ormin* est résolutif, propre pour exciter le mouvement des esprits. Il y a quelques autres especes d'*ormin*. On seme l'*ormin* dans les jardins; il fleurit en Juillet & Août. Cette plante résout, subtilise & attire.

ORNE, arbre qui est une espece de frêne. Quelques-uns l'appellent *frêne sauvage*. Il ressemble assez au frêne commun, mais il est plus petit & a ses feuilles qui sont rangées par paire, plus étroites & plus aiguës, dentelées comme celles du frêne ordinaire.

ORNITHOGALON. Il y a plusieurs sortes d'*ornithogalon*, mais l'*arabesque*, qu'on appelle autrement *lis d'Alexandrie*; & l'*étranger*, qu'on appelle aussi *ornithogale d'Inde*, est le plus estimé. Le premier produit à l'extrémité de sa tige comme une grosse grape de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec six petites feuilles blanches, entourent un bouton verd-brun, que plusieurs appellent les *larmes de Notre-Dame*. Elles commencent à fleurir par le bas, à mesure que les unes fleurissent, les autres se passent. L'*étranger* que l'on appelle d'*inde*, est encore plus beau & plus estimé que le précédent. A l'extrémité de sa tige il fait monter un épi pointu & long d'un demi-pied, autour duquel viennent petit à petit plusieurs fleurs blanches, qui découvrent un bouton verd qui est au milieu.

L'*ornithogalon* demande du Soleil, un terroir à potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance. On le leve tous les ans, parce qu'il multiplie beaucoup. L'*étranger d'inde* veut aussi du Soleil, mais il le faut mettre dans des pots pour le serrer l'Hyver, parce qu'il craint beaucoup le froid. Il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement, & un empan de distance. Il vaut encore mieux le mettre dans un pot. On le leve rarement; & quand la graine en est mûre, on la seme. On le replante aussi-tôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racine. L'eau où sa racine a bouilli, buë le matin à jeun, fortifie l'estomac.

OROBANCHE, plante qui pousse une tige haute d'environ un pied & demi, droite & ronde. Elle ne porte point de véritables feuilles, mais des commencemens de feuilles étroits, longs, & qui flétrissent en fort peu de tems. Ses fleurs naissent le long de la partie supérieure de la tige, un peu distantes les unes des autres, veluës, de couleur purpurine, pâles, odorantes. Chaque fleur est un tuyau fermé dans le fond, ouvert par l'autre bout, évasé & taillé en masque d'une maniere grotesque. Sés semences sont fort menuës, blanchâtres. Sa racine est bulbeuse, écailleuse, d'un goût extrêmement amer. Cette plante est fort bonne dans les affections hypocondriaques, car on prétend que cette plante fait périr les *orobes* & les *vesces* parmi lesquelles elle naît, les bleds & les légumes; c'est pourquoi les Paysans l'appellent l'*herbe de loup*.

ORPHELINE, terme de Fleuriste; œillet violet. L'*orpheline* est la mere des

beaux œillets, quoiqu'elle même n'ait pas de grands traits de beauté. C'est pourtant un violet brun sur un fin blanc, mais la fleur n'en est pas fort large. Elle renverse les feuilles de sa fleur, qui sont extrêmement tendres & délicates, d'où vient que la moindre eau ternit sa fleur dans un moment. Sa plante n'est pas bien vigoureuse, & ses marcotes ne prennent racine qu'a l'extrémité. Il faut lui laisser jusqu'à sept ou huit boutons, parce qu'elle graine facilement, & qu'elle donne des boutons d'une beauté très-rare. MORIN.

ORPIN, plante qui croît à la hauteur d'un pied, & dont les tiges sont droites, rondes, solides, s'élevant à mesure qu'elles sortent de terre. Ses feuilles naissent le long des tiges; elles sont en grand nombre, épaisses, succulentes, plus longues que celles du pourpier, de couleur verdâtre, mêlée quelquefois d'un peu de rouge, crénelées en leurs bords. Ses fleurs viennent aux sommets des tiges & des branches, en gros bouquets & presque en parasol, de couleur blanche ou purpurine. Chaque fleur est à cinq feuilles disposées en rose. Ses semences sont fort menues. Ses racines sont formées de plusieurs tubercules blancs. L'*orpin* croît dans les terres cultivées, sur-tout dans les vignes au Printems, & fleurit en Août. Il est astringent, vulnéraire & détersif.

ORTIE, plante dont il y a plusieurs especes. Celle qu'on appelle *ortie commune*, ou *grande ortie*, pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, garnies de feuilles, opposées deux à deux, larges à leur base, finissant peu à peu en pointe, dentelées en leurs bords, couvertes de poils fort piquans. Ses fleurs sont à plusieurs étamines, soutenues par un calice à quatre feuilles. Ses semences sont petites, ovales, rousses, renfermées dans une capsule triangulaire formée par deux feuilles. On divise les *orties* en mâles & en femelles. Les mâles sont celles qui portent des semences, & qui ne fleurissent point. Les femelles fleurissent, & ne portent point de semences.

La *petite ortie*, qu'on appelle aussi *ortie griesche*, a ses tiges hautes d'un demi pied ou d'un pied, & ses feuilles plus courtes & plus obscures que celles de la précédente L'*ortie* blanche ne pique point; l'*ortie* Romaine porte de petits fruits ronds gros comme des pois, hérissés tout autour de petites pointes. Il y a une *ortie* à balles, dont les feuilles ressemblent à celles de la pariétaire. Il y a une *ortie* à grapes qui vient du Canada. Les *orties* sont diurétiques, propres pour rétablir le mouvement des liqueurs. On fait de la toile d'*ortie* comme on en fait de chanvre. Les Chinois l'Eté usent de cette toile pour de longues vestes. Les *orties* croissent par-tout, mais principalement dans les haies, dans les jardins, contre les murailles & dans les lieux incultes & sabloneux.

ORTIE MORTE, ou ORTIE PUANTE, est un autre genre de plante qui pousse plusieurs tiges quarrées, rameuses Ses feuilles sont semblables à celles de l'*ortie*, mais plus petites, plus courtes, ne piquant point. Ses fleurs sont verticillées, en gueules petites & purpurines. Ses semences sont triangulaires, assez grosses, luisantes. Sa racine est menue, fibreuse, toute la plante a une odeur puante. Elle est propre pour résoudre toutes sortes de tumeurs, étant appliquée en cataplasme. On l'a appellée *ortie morte*, parce que ses feuilles ressemblent à celles de l'*ortie*, & qu'elles ne sont point piquantes; & *ortie puante*, à cause de sa mauvaise odeur. Elle croît le long des chemins, dans les places & dans les basses-cours des maisons. Elle fleurit en Juin & Juillet.

OSEILLE, plante potagere. LIGER n'en distingue que de deux sortes, l'*oseille* de la grande espece, & l'*oseille*

*ronde*. Il est vrai que ce sont les plus connuës en cuisine. CHOMEL parle de sept especes. Il appelle la premiere *oseille à la paresseuse*, parce qu'une seule feuille est si grande, qu'elle peut suffire pour un potage. Elle nous est venuë des Pays-Bas.

La seconde espece est une *grande oseille* semblable à la patience.

La troisiéme est celle qui ne produit point de graine, mais dont la plante s'élargit en terre, en produisant des petits rejettons à côté, desquels on se sert pour la planter.

La quatriéme est la *petite oseille*, dont on fait usage par-tout.

La cinquiéme est l'*oseille ronde*, grande & petite qui ne graine point, mais on se sert de ses rejettons pour la multiplier.

La sixiéme est la *sauvage*, qu'on trouve dans les hauts prés, & qu'on ne cultive pas dans les jardins.

La septiéme a la feuille en tréfle; on la nomme *alleluia*. Elle a toute l'acédité de l'*oseille*.

M. de C. . . Auteur de l'*Ecole du Potager*, réduit toutes les especes d'*oseilles* à quatre; la *grande*, la *longue*, la *ronde*, & la *jaune vivace*.

La *grande*, qu'il nomme aussi l'*oseille vierge*, a la feuille jusqu'à dix huit pouces de longueur sur cinq ou six de largeur. C'est celle que CHOMEL appelle l'*oseille à la paresseuse*. Sa couleur est d'un verd de pré, sa racine est jaune. On en fait peu d'usage en cuisine, parce qu'elle est dure & a peu de suc, & l'on n'en cultive dans ce pays, que pour la curiosité.

La *longue* est la plus généralement cultivée. Il y en a de deux especes; l'une a ses feuilles beaucoup plus grandes & plus blondes que l'autre; c'est celle que l'on appelle à Paris *oseille de Belleville*; du reste elles se ressemblent. Leur feuille est allongée, de couleur de verd de pré, pointuë, échancrée & à oreille du côté de sa base. Sa queuë est longue & déliée; ses fleurs sont à plusieurs étamines, attachées au fond d'un calice, qui est six feuilles posées comme à double rang trois à trois. Sa semence est à trois coins, de couleur brune. Sa racine est fibreuse, très-amere & jaune.

Cette *oseille* se seme ou en plein champ, ou en rayons, sur une planche, ou bien en bordure. Elle veut une terre bien labourée. On seme l'*oseille* au mois de Mars, & lorsqu'elle est levée, il faut la sarcler & l'arroser quand on juge qu'elle en a besoin. Sa graine se recueille au mois de Juillet; on l'étend sur un drap au Soleil pour se perfectionner. Elle se conservé bonne pendant deux ans quand on la vanne sur le champ, & quatre ans quand on la laisse dans sa bourre. Les oiseaux en sont fort friands quand elle est sur pied.

L'*oseille ronde* a une racine menuë, qui court entre deux terres. Sa feuille varie; quelquefois elle est presque ronde, & tantôt elle est pointuë & à oreilles, & tantôt sans oreilles. Sa tige est basse & rampante; sa fleur & sa graine ressemblent à l'*oseille longue*, & elle est de couleur verd de mer, & d'une saveur aigrelette. Elle se multiplie de graine comme la longue, mais on détache des rejettons des vieux pieds, qu'on plante & qu'on cultive; Elle dure dix à douze ans. Il y en a qui la préferent aux autres, parce qu'elle n'est qu'aigrelette; mais elle fournit bien moins que la longue.

La *jaune vivace* a la feuille assez grande, plus ronde que longue & très-blonde. Cette *oseille* n'est point sujette à monter. Elle fournit dans le tems où les autres montent, & où la nouvelle n'est pas encore en état d'être coupée. Elle a moins d'acide & elle est moins verte. On la multiplie de petits rejettons détachés des vieux pieds, on la plante en échiquier à un pied de distan-

ce. Sa touffe grossit d'année en année, & on peut la conserver dix ans.

L'*oseille sauvage* qui croît dans les prés comme nous l'avons dit, est plus séche, plus dure & plus aigre que les autres, & à leur défaut sert aux pauvres gens de la campagne.

Il y a encore une autre espece d'*oseille*, qui se trouve dans les jardins de quelques Curieux. Elle s'éleve en arbuste, & sa feuille ressemble assez à celle du peuplier. Elle est lisse, lustrée, unie sur les bords & d'un verd clair. Elle a un goût à peu près semblable à celui des autres *oseilles*. Elle est plus séche, & tout son mérite ne consiste que dans la rareté.

Tout le monde sçait l'usage que l'on fait de l'*oseille* en cuisine. Ses racines sont apéritives, elles donnent à l'eau une couleur rouge. Ses feuilles sont rafraîchissantes & temperent la bile. Etant pilées ou cuites sous la braise, elles avancent la suppuration.

OSIER, espece de saule qui jette beaucoup de verges ou rameaux menus, plians, couverts d'une écorce rouge & noirâtre. Ses feuilles sont oblongues, pointuës, sans poil, un peu blanchâtres par-dessous, crénelées en leurs bords. Il y en a de trois sortes; l'*osier* franc, qui est rond, rouge, plus petit, & plus pliable que les autres : l'*osier* blanc, qu'on appelle *filandre* en quelques endroits, est effectivement d'un blanc jaunâtre; & le *verd*, autrement dit *osier* de riviere, est le moindre & le plus cassant de tous. On les cultive tous trois de la même maniere, mais l'*osier* franc est le plus délicat, craint plus les gelées, & l'eau trop froide. Les deux autres sont plus aquatiques, plus grossiers, & s'élevent davantage.

Les *osiers* ont leurs usages particuliers. Les Vignerons s'en servent pour attacher la vigne, les Jardiniers pour palisser les arbres & faire des berceaux, les Tonneliers pour lier leurs cercles à tonneaux; les Vanniers emploient les plus fins pour faire des paniers, des corbeilles, &c.

L'*osier* vient dans toutes sortes de terre fraîche, même dans les gros sables; mais principalement dans les terres fortes & humides. On le plante souvent en bordures sur des vignes ou vergers, & pour en tirer plus de profit, on fait des *azeraies*, sur-tout dans les Pays de vignoble, & proche des grandes Villes où il y a du débit.

Il faut mettre ces plans, quoiqu'aquatiques, dans un endroit bien frappé du Soleil, & moins bas encore que le saule; car s'ils étoient à l'ombre, ou s'ils avoient le pied continuellement humide, ils ne feroient que languir. Pour en élever, on laboure bien la terre, on en casse avec soin toutes les motes, & on la met en rayons si l'on veut, pour y pouvoir tenir l'eau tant & si peu qu'on voudra. On choisit sur de beaux *osiers* des boutures bien vives d'un pied & demi de long. On les aiguise par le gros bout, & après qu'elles ont trempé pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais non pas cruë, on les pique un pied en terre entre deux raies, si le champ est bien labouré à raies. On met chaque plan à un pied & demi l'un de l'autre, sur des lignes droites éloignées entre elles de deux à trois pieds.

Il faut garantir les *osiers* plus qu'aucun autre plan du dégat des bestiaux, parce qu'ils s'élevent en menus sions fort tendres, dont le bétail est très-friand. On les laboure ordinairement deux fois par an, vers la mi-Mai quand les herbes commencent à y abonder, & sur la fin de Novembre, quinze jours après qu'on en a fait la dépouille. Dans les bonnes terres on ne les laboure qu'au mois de Mai, pour détruire les mauvaises herbes. Il y a même des fonds si heureux, qu'il ne les faut labourer que tous les trois ans, parce que les *osiers* y viendroient trop forts & trop gros, ce

ce qui n'eſt pas ce qu'on cherche dans ces plants, parce qu'alors ils ne ſont bons qu'à faire des vanneries groſſieres, ou du feu ; ceux qui ſont délicats & forts, produiſent davantage, & ſe vendent plus cher.

Les *oſeraies*, comme les autres plants, ſe dégarniſſent à la longue, & il faut les repeupler par le pravignement des *oſiers* voiſins des places dégarnies. On choiſit les ſouches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs, & les plus unis ; on les épluche, on les ébranche, & ſans les ſéparer de leur mere ſouche, on les plie bien doucement en dos de chat, & on les couche chacun dans une foſſe longue & profonde d'un pied & demi, en les tenant ſous le pied, pendant qu'on les comble de terre bien-meuble, qu'on foule enſuite pour mieux y lier le provin, & on coupe le bout à environ un demi pied au deſſus de terre.

On tond les *oſiers* tous les ans ; plus ils ſont mûrs, mieux ils valent ; il faut toujours attendre que la feuille en ſoit tombée, ce qui arrive ordinairement vers la Touſſaints ; ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargés de feuilles, ne ſont point de garde, ils ſe noirciſſent & ſe rident dès avant le Printems. En coupant les *oſiers*, on en fait des botes, qu'on met fraîchement à la cave ou au ſellier, ou bien on les entaſſe à l'air juſqu'à ce qu'on les veuille *délire*, *élire*, ou comme on dit, *délire les oſiers*, c'eſt les trier. On met à part ceux qui ſont gros, parce que pour l'être trop, ils ne ſont point propres à être fendus ; on ne peut qu'en faire du plan, ou les vendre aux Vanniers. On ébranche & on épluche les autres, & on les ſépare en trois rangs, ſuivant leurs grandeur & groſſeur. Au premier rang ſont les ſions les plus longs & les plus gros ; ils ſervent entr'autres à lier des cercles. Ceux de trois à quatre pieds de long compoſent le ſecond rang ; ils ſervent à lier de gros treillages, & à d'autres ouvrages ; on les eſtime ſelon qu'ils ſont minces. On fait le troiſiéme rang de petits brins, qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long, & on met au rebut ceux qui n'ont pas un pied & demi.

Les *oſiers* étant triés & épluchés, on les lie par poignées pour ne les pas mêler, & on les fend à loiſir. Pour cela on prend le ſion d'*oſier* par le petit bout, on le caſſe entre les doigts, ou bien avec un coûteau on l'ouvre en deux, ou trois, juſqu'à ce que la moëlle de l'*oſier* paroiſſe, & que le corps du brin ſoit aſſez fort pour qu'on puiſſe y introduire le *fendoir* : c'eſt une eſpece de navette de Tiſſerand, ou plutôt un morceau de bois fait en forme de coin rond à trois faces creuſées, qui ſe terminent en pointe comme la lame d'une épée à trois quarrés ; on s'en ſert pour fendre l'*oſier* juſqu'au bout, en le conduiſant de la main droite dans le brin, qu'on tient de la main gauche, & qui ſe plie & ſe recoquille à meſure qu'on avance.

Tous ces petits ouvrages ſe font l'Hyver aux veillées, ou quand on n'a rien de mieux à faire ; on fend les plus gros brins en deux ou trois, & on les met en mâle. On peut laiſſer les *oſiers* expoſés à la neige & à la pluie pendant tout l'Hyver, juſqu'à ce que tous les hâles du Printems viennent, car l'*oſier* n'aime pas moins l'humidité, quand il eſt cueilli, que quand il eſt ſur pied. Quand on en a tiré & fendu les ſions, on laiſſe à la même expoſition les moyens & les petits, mais on porte les gros au grenier pour les conſerver.

*Tête d'*OSIER. On dit dans le Jardinage, il faut tailler les jaſmins d'Eſpagne en *tête d'oſier*, c'eſt-à-dire, couper les branches tout près du tronc, comme on fait à l'*oſier*. LIGER.

OUIE, en terme de Botanique, eſt un nom qu'on donne à la grande joubarbe. *Voyez* JOUBARBE.

OUTIL, mot général, qui ſignifie les divers inſtrumens dont on ſe ſert pour travailler ; mais comme on n'a ici pour objet que le ménage des champs, voyons

quels sont les *outils* nécessaires à un Laboureur. Il lui faut plusieurs serpes, une vrille, une alaine, des pelles de bois, rateaux de bois ou à dents de fer, fleaux pour battre le bled, des vans, une hache, un marteau à tête de fer, sa provision de clous à son usage, des houës, une bêche, un pic, des coins de fer, & de bois, une ou deux coignées, des faucilles, des faux, des tenailles, des sarcloirs, une scie, une tarriere, un ville brequin, &c.

Les *outils* d'un Jardinier sont la bêche, des rateaux de plusieurs sortes, une serpette, un croissant, un greffoir, une pioche, piochons, ou binettes, des plantoirs, une scie à greffer, un coin de bois pour le même usage, civieres, brouette, &c.

OUVRIR, en terme de Jardinage, se dit des arbres, & sur-tout de ceux qui sont en buisson; & il signifie, étendre, donner de l'étenduë. On dit, *ouvrez*-moi davantage ce buisson, que vous ne faites; vous *ouvrez* trop cet arbre. LIGER.

OXYACHANTA, arbrisseau épineux, espece de nefflier, qu'on appelle autrement *aube-épin*, ou *épine blanche*.

OXYADRE, arbre qui a le trone tortu, & les branches souples & fléxibles. Ses feuilles sont étroites, pointuës, épaisses, semblables à celles du ciprès. Ses fleurs sont des chatons à plusieurs petites écailles, au bas desquelles on trouve quelques bourses membraneuses remplies de poussiere. Ses fruits sont des baies, qui deviennent jaunes en mûrissant, un peu charnuës, odorantes.

*Fin du premier Volume.*

# APPROBATION.

J'Ai lu par ordre de Monseigneur le Chancelier le Livre intitulé, *Dictionnaire Universel d'Agriculture & de Jardinage*, avec des additions très-amples, dans lequel je n'ai rien trouvé que d'utile, ce qui doit en favoriser la réimpression. Fait à Paris ce 15. Avril 1749. SIMON.

---

# PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE, A nos Amés & Féaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra; SALUT. Notre amé MICHEL-ETIENNE DAVID, fils, jeune, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage, qui a pour titre : *Dictionnaire Universel d'Agriculture & de Jardinage*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce nécessaires : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs Volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date desdites Présentes : Faisons défenses à tous Libraires, Imprimeurs, & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait sous quelque prétexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement, ou autres, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enrégistrées tout au long sur le Régistre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modéle sous le contre-scel desdites Présentes ; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10. Avril 1725. qu'avant de l'exposer en vente le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le sieur Daguesseau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier le sieur Daguesseau, Chancelier de France, le tout à peine de nullité desdites Présentes : du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir ledit Exposant & ses ayans cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun

trouble ou empêchement ; voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour duement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers & Secrétaires foi soit ajoûtée comme à l'Original : commandons au premier notre Huissier, ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. Car tel est notre plaisir. DONNE' à Paris, le trente-uniéme jour du mois de Mai, l'an de grace mil sept cent quarante-neuf, & de notre Regne le trente-quatriéme. Par le Roi en son Conseil. *Signé*, SAINSON.

*Registré sur le Registre XII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 207. fol. 193. conformément aux anciens Réglemens, confirmés par celui du 28. Février 1723. A Paris le 22. Juillet 1749.* G. CAVELIER, *Syndic.*

---

De l'Imprimerie de GISSEY.


Digitized by Google

